

**Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»**

**Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ:

**/ И.о. декана аграрно-технологического
факультета**

А.В. Димогло

« 30 » 08 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.25 «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА, ПЛОДОВОДСТВА И ОВОЩЕВОДСТВА»**

на 2024/2025 учебный год

Направление

**4.35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

Профиль

**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

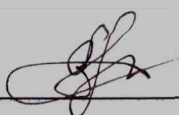
очная

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2024 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.О.25 «Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению: 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. с.-х. наук _____  Чубко В.Н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедры-разработчика

« 30 » 08 2024 г. _____  Пазяева Т.В.
(подпись)

Зав. выпускающей кафедры

« 30 » 08 2024 г. _____  Пазяева Т.В.
(подпись)

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.25 «Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» являются: формирование представлений, знаний, умений в области хранения продукции растениеводства, плодов, овощей и картофеля для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь при хранении, повышения эффективности хранения и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами освоения дисциплины Б1.О.25 «Технология хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» являются изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.25 «Технология хранения продукции растениеводства плодоводства и овощеводства» относится к дисциплинам блока Б1 обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавров по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

3. Требования к результатам освоения дисциплины :

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 опк-4 - Обосновывает реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции ИД-2 опк-4 - Использует сырьевые материалы для разгрузки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-3 опк 4 - Обосновывает элементы системы технологий в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ИД-1ПК-3 Реализует технологии переработки продукции растениеводства ИД-2ПК-3 Реализует технологии переработки продукции

		плодоводства и овощеводства; ИД-3_{ПК-3} Использует справочные материалы для разработки производства и переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства ИД-4_{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-5_{ПК-3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методами определения качества продукции растениеводства навыками хранения и переработки продукции растениеводства ИД-6_{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-7_{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодовоовощной продукции ИД-8_{ПК-3} Использует особенности биологии, определяет соответствие климата и свойств почвы требованиям сельскохозяйственных культур, владеет научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства в различных климатических условиях
--	--	--

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Трудоём- кость, з.е./часы	Количество часов				Форма кон- троля
		В том числе				
		Аудиторных			самостоя- тельная ра- бота (СР)	
		всего	лекций	лабора- торных занятий		
5	3/108	72	36	36	-	экзамен (36 ч.)
Итого:	3/108	72	36	36	-	экзамен (36 ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		СР
			Л	ЛЗ	
1.	Хранение продукции растениеводства	22	10	12	-
2.	Хранение продукции плодоводства и овощеводства	50	26	24	-
	ИТОГО:	108	36	36	36 ч. (экзамен)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности
Лекции

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объ- ем ча- сов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
Хранение продукции растениеводства				
1	1	2	Технология хранения и переработки как отрасль и научная дисциплина.	Плакаты, таблицы
2		2	Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна	Плакаты
3		2	Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна	Плакаты
4		2	Технология хранения кукурузы	Плакаты
5		2	Основы технологии послеуборочной обработки зерна	Таблицы
Итого по разделу часов:		10		
Хранение продукции плодоводства и овощеводства				
6	2	2	Пищевая ценность плодов, овощей и ягод и превращение веществ при их хранении	Плакаты
7		2	Методы хранения плодов и овощей	Плакаты

8		2	Теоретические основы лежкости плодов и овощей	Плакаты
9		2	Роль условий выращивания в повышении качества и сохраняемости плодов и овощей	Плакаты
10		2	Технология хранения плодов, овощей и картофеля в стационарных хранилищах	Плакаты
11		2	Типы холодильников и методы создания регулируемых газовых сред	Плакаты
12		2	Технология хранения картофеля	Плакаты
13		2	Технология хранения капусты	Плакаты
14		2	Технология хранения корнеплодов	Плакаты
15		2	Технология хранения плодовых, зеленных овощных и бахчевых культур	Плакаты
16		2	Технология хранения лука и чеснока	Плакаты
17		2	Уборка, упаковка и хранение семечковых плодов	Плакаты
18		2	Уборка, упаковка и хранение косточковых плодов и ягод.	Плакаты,
Итого по разделу часов:		26		
ИТОГО:		36		

Практические (семинарские) занятия – не предусмотрены учебным планом

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лабораторного занятия	Учебно-наглядные пособия
Хранение продукции растениеводства				
1	1	2	Расчет естественной убыли массы зерна при хранении	Методические указания
2		2	Расчет естественной убыли массы зерна при хранении	Методичка
3		2	Послеуборочная обработка зерна	Методичка

4		2	Послеуборочная обработка зерна	Методичка
5		2	Проветривание зерна при хранении	Методичка
6		2	Проветривание зерна при хранении	Методичка
Итого по разделу часов:		12		
Хранение продукции плодовогодства и овощеводства				
7	2	2	Определение товарного качества плодов и овощей	Методичка
8		2	Определение содержания сухих веществ в овощах и плодах	методичка, рефрактометр
9		2	Определение содержания крахмала в картофеле по плотности клубней	Методичка
10		2	Определение содержания крахмала в картофеле по плотности клубней	Методичка
11		2	Определение интенсивности дыхания овощей и плодов и расчет их тепловыделения	Прибор для определения интенсивности дыхания
12		2	Ознакомление с основными видами хранилищ	Методичка
13		2	Расчет потребности в буртах и траншеях для хранения овощей и картофеля	Методичка
14		2	Определение величины потерь при хранении овощей и картофеля	Методичка
15		2	Количественно-качественный учет картофеля, овощей и плодов при длительном хранении	Методичка
16		2	Количественно-качественный учет картофеля, овощей и плодов при длительном хранении	Методичка

17		2	Определение интенсивности вентиляции для поддержания необходимого режима хранения в хранилищах	Методичка, практикум
18		2	Определение интенсивности вентиляции для поддержания необходимого режима хранения в хранилищах	Методичка, практикум
Итого по разделу часов:		24		
ИТОГО:		36		

Самостоятельная работа обучающегося – не предусмотрена учебным планом

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п\п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие для вузов	Глухих М. А.	2024	-	в наличии	https://reader.nbook.com/book/362765
2	Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации	Широков Е.П., Полегаев В.И.	2015	-	в наличии	https://obuchalka.org/2019071110957/hranenie-i-pererabotka-produkcii-rastenievodstva-s-osnovami-standartizacii-sertifikacii-

						chast-1-kartofel-plodi-ovoschi-shirokov-e-p-polegaev-v-i-2000.html
Дополнительная литература						
3	Хранение и переработка продукции растениеводства	Семина С. А., Остроборова Н. И.	2015	-	в наличии	https://reader.lanbook.com/book/142181
4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Медведева З.М.	2000	-	в наличии	http://etc.nsa.ru/files/TPSel%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf
5	Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции	Под общей редакцией В.И.Манжесова,	2014	-	в наличии	https://ru.book.xyz/book/2917713/cd9558
6	Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей. 3-е издание, перераб. и дополн.	Широков Е.П.	1985	15	+	https://search.rsl.ru/ru/record/01001244684
Итого по дисциплине: % печатных изданий - ; % электронных - 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы Rambler, Яндекс, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.