

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»  
кафедра Агробиотехнологии

рабочая программа дисциплины (модуля)

**Б1.О.18.03**

## **ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛ ЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ Основы технологии переработки сельскохозяйствен ной продукции**

Учебный план

V35.03.06-21-1ИМ.plx

35.03.06 Агроинженерия Профиль Робототехнические системы в АПК

Квалификация

**Бакалавр**

Форма обучения

**очная**

Общая трудоемкость

**4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

144

Виды контроля в семестрах:

зачет - 1, 2

в том числе:

контактная работа

72

самостоятельная работа

72

часы на контроль

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Неделя	17 2/6		19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	18	18	34	34
Семинарские занятия	16	16	18	18	34	34
Консультации	2	2	2	2	4	4
Итого ауд.	32	32	36	36	68	68
Контактная работа	34	34	38	38	72	72
Сам. работа	38	38	34	34	72	72
Итого	72	72	72	72	144	144

УТВЕРЖДАЮ  
Декан инженерного факультета

Стенина Н.А.

" 22 "

2021 г.



Программу составил(и):

докт. техн. наук, проф, Ульрих Елена Викторовна



Рабочая программа дисциплины

**Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия (приказ Минобрнауки России от 23.08.2017 г. № 813)

составлена на основании учебного плана:

35.03.06 Агроинженерия Профиль Робототехнические системы в АПК

утвержденного учёным советом вуза от 19.04.2021г протокол № 8

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

**агробиотехнологии**

Протокол № 12 от 20.04 2021 г.

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав. кафедрой  Захарова Л.М.,

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией

факультета технологического предпринимательства

Протокол № 6 от 21 04 2021 г.

Председатель методической комиссии  Анохина О.В.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологии

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологии

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологии

подпись      расшифровка

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологии

подпись      расшифровка

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество сельскохозяйственной продукции

Задачи:

- изучение технологий хранения сельскохозяйственной продукции;
- овладение технологией переработки сельскохозяйственной продукции;
- оценка качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1 Входной уровень знаний:</b>	
2.1.1	Современные производственные технологии содержания сельскохозяйственных животных
2.1.2	Технология животноводства
2.1.3	Технология растениеводства
2.1.4	
2.1.5	Производство продукции растениеводства
<b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Основы проектирования и расчет производственно-технологических линий в животноводстве
2.2.2	Технология сельскохозяйственного машиностроения
2.2.3	Конструкции технических средств АПК
2.2.4	Эксплуатация технических средств АПК
2.2.5	Конструкторская практика
2.2.6	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

**Знать:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**Уметь:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**Владеть:**

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	- химический состав, пищевую ценность сельскохозяйственной продукции ,
3.1.2	- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
3.1.3	- технологические процессы и оборудование для переработки, хранения сельскохозяйственного сырья.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.2.2	- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработки сельскохозяйственной продукции ;
3.2.3	- оценивать качество и безопасность продукции в процессе сельскохозяйственной продукции ;
3.2.4	- применять основные параметры работы машин и технологического оборудования для производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	- методами приемки растительного и животного сырья,
3.3.2	- первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
3.3.3	- навыками к подбору технологического оборудования для производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственных продуктов.

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1. Технология хранения и переработка продукции растениеводства</b>							
1.1	Общие принципы хранения продукции растениеводства. Зерно, как объект хранения и переработки. /Лек/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование, тест

1.2	Ознакомление с работой зерносушилок /Сем зан/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	32, У2, В2	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование, тест
1.3	Тестирование "Общие принципы хранения продукции растениеводства" /Ср/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Тест
1.4	Основы переработки зерна в муку и крупы. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Ознакомление с основами технологии производства крупы /Сем зан/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32 ,У2,В2,33, У3,В3	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.6	Послеуборочная обработка зерна на крупу /Ср/	1	8	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32 ,У2,В2,33, У3,В3		Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.7	Технология производства манной крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	Собеседование
1.8	Технология производства пшеничной крупы /Сем зан/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.9	Технология производства круп из овса /Ср/	1	6	УК-6 ОПК-1 ОПК-3	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.10	Технология производства овсяной крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-4	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2	Собеседование
1.11	Хранение круп /Сем зан/	1	2	ОПК-1 ОПК-4	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2Л2.1	Собеседование
1.12	Технология производства крупы из пшеницы /Ср/	1	8	ОПК-1 ОПК-4	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1Л2.2	Собеседование
1.13	Технология производства гречневой крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-3 ОПК-4	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2Л2.2	Собеседование
1.14	Вредители хлебных запасов и круп /Ср/	1	4		31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1Л2.2	Собеседование
1.15	Технология хлебопекарного производства /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.16	Технология производства муки /Ср/	1	8	УК-6 ОПК-4	31,У1,В1,32 ,У2,В2,33, У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.17	Определение набухаемости крупы и ее кулинарных достоинств /Сем зан/	1	4	ОПК-1 ОПК-3	31,У1, В1, 32, У2, В2, 33, У3, В3		Л1.1 Л1.2Л2.2	Собеседование
1.18	Флодоовощная продукция, как объект переработки /Лек/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Э1 Э2	Тест, собеседование

1.19	Определение зараженности крупы вредителями хлебных запасов /Сем зан/	1	4	УК-6 ОПК-1	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.20	Технология производства круп /Конс/	1	2	УК-6 ОПК-1	31,У1, В1,32, У2, В2,33, У3, В3		Л1.1 Л1.3Л2.1	Соеседование
1.21	Тестирование "Технология переработки плодоовощной продукции" /Ср/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.2 Э1 Э2	Тест
<b>Раздел 2. Технология хранения и переработка продукции животноводства</b>								
2.1	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека; состав и ценность молока сельскохозяйственных животных различных видов; органолептические, физико-химические и технологические свойства молока. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.2	Исследование состава и свойств молока. /Сем зан/	2	4	УК-6 ОПК-1	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Изучение технологических свойств молока /Сем зан/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование, тест
2.4	Тестирование "Состав молока и его свойства" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Тест
2.5	Виды основного оборудования для хранения и первичной обработки молока, тепловой и механической обработки молочного сырья /Ср/	2	4	ОПК-1 ОПК-3	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.6	Виды питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов. Технологические особенности их производств. /Лек/	2	2	УК-6 ОПК-1	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.7	Изучение технологических процессов производства диетических кисломолочных продуктов. /Сем зан/	2	4	ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.3 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.8	Тестирование "Технология молока и молочных напитков" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	Тест
2.9	Технология сметаны и творога. Оборудование для производства цельномолочных продуктов. /Ср/	2	8	УК-6 ОПК-3	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.10	Классификация и ассортимент масла из коровьего молока требования НД; общая технология производства масла сливочного методом сбивания и преобразованием высокожирных сливок; пороки сливочного масла причины возникновения и меры предупреждения. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2	Собеседование



2.11	Изучение устройства сепаратора. Сепарирование молока. /Сем зан/	2	2	ОПК-1 ОПК-3	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.12	Тестирование "Сепарирование. Технология сливочного масла" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Тест
2.13	Технологические особенности производства масла. Основное оборудование, необходимое для производства масла. /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.14	Технологическая обработка и консервирование мясного сырья, особенности производства колбасных, соленых и копченых изделий; полуфабрикатов, баночных консервов. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.15	Ознакомление с сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам. /Сем зан/	2	2	УК-6 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.16	Роль мясopодуKтов в питании человека; пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов; номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки /Ср/	2	4	УК-6 ОПК-3	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
2.17	Технологическая обработка и консервирование мясного сырья, особенности производства колбасных, соленых и копченых изделий; полуфабрикатов, баночных консервов. Подготовка к защите практических занятий /Ср/	2	6	УК-6 ОПК-1	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.18	Подготовка к зачету /Конс/	2	2	УК-6 ОПК-4			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	
2.19	/Зачёт/	2	0	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2	Собеседование

**5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Вопросы для зачета

1. Основы технологии производства и переработки пшеницы
2. Основы технологии производства и переработки ржи
3. Основы технологии производства и переработки ячменя
4. Основы технологии производства и переработки просо
5. Основы технологии производства и переработки овса
6. Основы технологии производства и переработки гречихи
7. Основы технологии производства и переработки гороха
8. Основы технологии производства и переработки кукурузы
9. Основы технологии производства и переработки подсолнечника
10. Основы технологии производства и переработки сои
11. Основы технологии производства и переработки рапса
12. Основы технологии производства и переработки томатов
13. Основы технологии производства и переработки огурцов
14. Основы технологии производства и переработки картофеля
15. Основы технологии производства и переработки сахарной свеклы
16. Основы технологии производства и переработки яблок
17. Основы технологии производства и переработки вишни
18. Основы технологии производства и переработки молока
19. Основы технологии производства и переработки мяса
20. Основы технологии производства и переработки яиц

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе

**6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ****6.1 Перечень программного обеспечения**

Архиватор 7-zip  
Офисный пакет LibreOffice  
Браузер Mozilla Firefox

**6.2 Перечень информационных справочных систем**

ЭБС "Земля знаний"  
АРМ "СЕЛЕКС", ИФС "Регион"

**7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2106	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 19 шт., Доска, телевизор – 1 шт., ноутбук – 1 шт. мельница ЛЗМ – 1 шт., мини пурка – 1 шт., доска разборная – 1 шт., набор сит на зараженность – 1 шт., прибор для определения ПЧП-7 – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., измеритель деформации клеблвины ИДК-5 – 1 шт., тестер белизны – 1 шт., влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер «Wile» – 1 шт., центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт., весы аналитические «Охаус» – 1 шт., диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт., Весы ВТ-300 – 1 шт., весы ВТ-6000, пресс гидравлический – 1 шт., мельница лабораторная 3100, КФК-3-01 – 1 шт., термостат СТО-1/80СПУКварц 21М – 1 шт.	

**8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****8.1. Рекомендуемая литература****8.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Г. В. Чебакова, И. А. Данилова	Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие	Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2020
Л1.2	Чикалев, А. И.	Производство и переработка продукции животноводства : учебник	Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.3	Баздырев, Г. И.	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	ИНФРА-М,
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова ; под редакцией В. М. Позняковского	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие	Санкт-Петербург : Лань, 2019
Л2.2	В. И. Манжесов, И. А. Попов, Д. С. Щедрин и др.	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для студ., обуч. по спец. 110305 "Технология пр-ва и переработки с./х. продукции"	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2010
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	ЭБС Лань		

#### **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. Кондратенко, Е.П. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум [Текст] : учебное пособие для бакалавров направлений 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 110400 «Агрономия» / Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева. - Кемерово : КемГСХИ, 2013. – 220 с.
2. Кондратенко Е. П. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум : учеб. пособие для студ. вузов по спец. «Агрономия» / Е. П. Кондратенко, О. М. Чертова; Кемер. ГСХИ, кафедра технологии хранения и переработки с.-х. продукции. — Кемерово: Полиграф, 2007. – 225 с.

