

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета менеджмент  
и агробизнес

Сартакова О.А.

" 14 " 09 2019 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

**Б1.В.10**

**Технологии  
производства и  
переработки  
продукции  
растениеводства**

Учебный план

z38.03.02-19-ЭМ.plx

Направление 38.03.02 Менеджмент Профиль Производственный  
менеджмент АПК

Квалификация

**бакалавр**

Форма обучения

**заочная**

Общая трудоемкость

**4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану

144

Виды контроля на курсах:

экзамен - 2

в том числе:

контактная работа

21,5

самостоятельная работа

122,5

часы на контроль

9

**Распределение часов дисциплины по курсам**

| Курс                | 2     |       | Итого |       |
|---------------------|-------|-------|-------|-------|
|                     | уп    | рп    |       |       |
| Вид занятий         |       |       |       |       |
| Лекции              | 4     | 4     | 4     | 4     |
| Семинарские занятия | 8     | 8     | 8     | 8     |
| Консультации        | 0,25  | 0,25  | 0,25  | 0,25  |
| Промежуточная       | 0,25  | 0,25  | 0,25  | 0,25  |
| Итого ауд.          | 12,25 | 12,25 | 12,25 | 12,25 |
| Контактная работа   | 12,5  | 12,5  | 12,5  | 12,5  |
| Сам. работа         | 122,5 | 122,5 | 122,5 | 122,5 |
| Часы на контроль    | 9     | 9     | 9     | 9     |
| Итого               | 144   | 144   | 144   | 144   |

Кемерово 2019 г.

Программу составил(и):

канд.техн.наук, доц., Егушова Е.А.



Рабочая программа дисциплины

**Технологии производства и переработки продукции растениеводства**

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 МЕНЕДЖМЕНТ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.01.2016г. №7)


составлена на основании учебного плана:

Направление 38.03.02 Менеджмент Профиль Производственный менеджмент АПК  
утвержденного учёным советом вуза от 23.05.2019 протокол № 9.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**агробиотехнологий**

Протокол №1 от 13 сентября 2019 г.

Срок действия программы: 2019-2024 уч.г.

Зав. кафедрой  Курбанова М.Г.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией АБТ факультета

Протокол № 1 от 13 09 2019 г.

Председатель методической комиссии



---

---

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись      расшифровка

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

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры агробиотехнологий

подпись      расшифровка

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

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

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 агробиотехнологий

подпись      расшифровка

| 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  |  |
|---|--|
| Цель дисциплины - приобретение практических навыков реализовать способы производства, хранения и переработки продукции растениеводства. |  |
| Задачи дисциплины:  |  |
| - формирование способности реализовать способы производства продукции растениеводства;  |  |
| - формирование способности реализовать способы хранения и переработки продукции растениеводства.  |  |

| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА |   |
|--|---|
| Цикл (раздел) ОП:                              |   |
| 2.1  | <b>Входной уровень знаний:</b>  |
| 2.1.1  | Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для изучения дисциплины (модуля), определяется федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 31.12.2015) |
| 2.2  | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>  |
| 2.2.1  | Основы фермерского дела в растениеводстве   |
| 2.2.2  | Организация производства на сельскохозяйственных предприятиях   |
| 2.2.3  | Организация производства на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности  |

| 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)                         |  |
|--|--|
| <b>ПСК-1: Способность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства</b> |  |
| <b>Знать:</b>  |  |
| Уровень 1  | все этапы технологии производства продукции растениеводства                          |
| Уровень 2  | технологический процесс производства продукции животноводства                        |
| Уровень 3  |  |
| <b>Уметь:</b>  |  |
| Уровень 1  | подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур |
| Уровень 2  | организовывать технологический процесс производства продукции животноводства         |
| Уровень 3  |  |
| <b>Владеть:</b>  |  |
| Уровень 1  | навыками реализации основных технологий производства продукции растениеводства       |
| Уровень 2  | основными технологиями производства продукции животноводства на любом его этапе      |
| Уровень 3  |  |

| ПСК-2: Способность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства |   |
|---|---|
| <b>Знать:</b>   |   |
| Уровень 1   | особенности и способы хранения продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу оборудования для её хранения                               |
| Уровень 2   | технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, устройство и работу применяемого оборудования                             |
| Уровень 3   |   |
| <b>Уметь:</b>   |   |
| Уровень 1   | подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования |
| Уровень 2   | организовывать технологический процесс переработки продукции растениеводства и животноводства, осуществлять подготовку и эксплуатацию оборудования        |
| Уровень 3   |   |
| <b>Владеть:</b>   |   |
| Уровень 1   | навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства и животноводства  |
| Уровень 2   | навыками реализации технологий переработки продукции растениеводства и животноводства   |
| Уровень 3   |   |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

|     |               |
|-----|---------------|
| 3.1 | <b>Знать:</b> |
|-----|---------------|

|            |  |
|------------|--|
| 3.1.1      | - особенности производства продукции растениеводства;  |
| 3.1.2      | - особенности растениеводческой продукции как объекта хранения и переработки;  |
| 3.1.3      | - основные режимы и способы хранения продукции растениеводства;  |
| 3.1.4      | - факторы, влияющие на качество продукции растениеводства при выращивании и хранении;  |
| 3.1.5      | - пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;  |
| 3.1.6      | - основные направления переработки продукции растениеводства;  |
| 3.1.7      | - ассортимент и требования к качеству продукции переработки;   |
| 3.1.8      | - современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства;                                 |
| 3.1.9      | - основные технологические процессы, происходящие при переработке продукции растениеводства, влияние отдельных факторов на выход и качество продукции. |
| <b>3.2</b> | <b>Уметь:</b>  |
| 3.2.1      | - подбирать сорта и реализовывать технологии возделывания сельскохозяйственных культур;  |
| 3.2.2      | - подбирать технологии хранения и оборудование для хранения продукции растениеводства;   |
| 3.2.3      | - подбирать оптимальные технологии переработки растениеводческой продукции.  |
| 3.2.4      |  |
| <b>3.3</b> | <b>Владеть:</b>  |
| 3.3.1      | - навыками реализации основных технологий производства продукции растениеводства;  |
| 3.3.2      | - навыками реализации технологий хранения продукции растениеводства  |
| 3.3.3      | - навыками переработки растительного сырья.  |

#### 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 производства продукции</b>  |                |       |             |                        |                           |                                   |                |
| 1.1      | Общая характеристика зерновых культур. Технология возделывания хлебных злаков /Лек/       | 2              | 1     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            | 1                         | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.2      | Анализ структуры урожая зерновых культур. Определение биологической урожайности /Сем зан/ | 2              | 2     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1,В1         | 2                         | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.3      | Морфологические особенности картофеля. Анатомическое строение клубня. Сорта /Сем зан/     | 2              | 2     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1,В1         | 2                         | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.4      | Технология возделывания крупяных культур /Ср/   | 2              | 6     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            |                           | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.5      | Технология возделывания бобовых культур /Ср/  | 2              | 4     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            |                           | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.6      | Технология возделывания масличных культур /Ср/  | 2              | 4     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            |                           | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.7      | Технология возделывания картофеля и корнеплодов /Ср/                                      | 2              | 6     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            |                           | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |
| 1.8      | Технология возделывания кормовых культур /Ср/   | 2              | 4     | ПСК-1       | ПСК-1,31,У1            |                           | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование  |

|      |   |   |     |       |                          |     |  |               |
|------|---|---|-----|-------|--------------------------|-----|--|---------------|
| 1.9  | Определение биологической урожайности картофеля /Ср/  | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1,В1           |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.10 | Технология возделывания озимой пшеницы, ржи и тритикале. Причины гибели озимых культур /Ср/                           | 2 | 5   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.11 | Технология возделывания яровой пшеницы /Ср/   | 2 | 4   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.12 | Технология возделывания ярового ячменя на семена. Технология возделывания ячменя на крупяные и пивоваренные цели /Ср/ | 2 | 4   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.13 | Технология возделывания овса /Ср/   | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.14 | Технология возделывания гречихи /Ср/  | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.15 | Технология возделывания кукурузы /Ср/   | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.16 | Технология возделывания сои /Ср/  | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 1.17 | Технология возделывания кормовых бобов /Ср/   | 2 | 2   | ПСК-1 | ПСК-1,31,У1              |     | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
|      | <b>Раздел 2. Основы хранения и переработки продукции растениеводства</b>  |   |     |       |                          |     |  |               |
| 2.1  | Общие принципы хранения продукции растениеводства /Лек/   | 2 | 0,5 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       | 0,5 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 2.2  | Зерно, как объект хранения и переработки /Лек/  | 2 | 0,5 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       | 0,5 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 2.3  | Послеуборочная обработка зерна /Лек/  | 2 | 0,5 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       | 0,5 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 2.4  | Режимы и способы хранения зерна /Лек/   | 2 | 0,5 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       | 0,5 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 2.5  | Количественно-качественный учет зерна в хранилищах /Сем зан/  | 2 | 2   | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 | 2   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |

|      |  |   |   |       |                         |  |   |                                 |
|------|--|---|---|-------|-------------------------|--|---|---------------------------------|
| 2.6  | Основы переработки зерна в муку /Ср/                                     | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2       |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.7  | Технология производства комбикормов /Ср/                                 | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2       |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.8  | Технология производства растительного масла /Ср/                         | 2 | 2 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2       |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.9  | Активное вентилирование зерновых масс /Ср/                               | 2 | 2 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.10 | Ознакомление с работой зерносушилок /Ср/                                 | 2 | 2 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.11 | Изучение конструкций зернохранилищ сельскохозяйственного типа /Ср/       | 2 | 2 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.12 | Основы технологии производства крупы /Ср/                                | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.13 | Послеуборочная обработка зерна /Ср/                                      | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Разноуровневые задачи и задания |
| 2.14 | Режимы и способы хранения зерна /Ср/                                     | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Разноуровневые задачи и задания |
| 2.15 | Составление помольной партии для производства муки /Ср/                  | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1,У2,В1,В2 |  | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2           | Разноуровневые задачи и задания |
| 2.16 | Технология производства комбикормов /Ср/                                 | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32             |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование                   |
| 2.17 | Технология производства растительного масла /Ср/                         | 2 | 4 | ПСК-2 | ПСК-2,31,32             |  | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2 Л2.3<br>Э1 Э2 | Собеседование                   |
|      | <b>Раздел 3. Основы хранения и переработки картофеля, овощей, плодов</b> |   |   |       |                         |  |   |                                 |

|      |   |   |      |       |                          |     |  |               |
|------|---|---|------|-------|--------------------------|-----|--|---------------|
| 3.1  | Плодоовощная продукция, как объект хранения и переработки /Лек/   | 2 | 0,5  | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 | 0,5 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.2  | Технологии хранения картофеля, овощей, плодов /Лек/   | 2 | 0,5  | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 | 2   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.3  | Количественно-качественный учет картофеля, овощей и плодов при длительном хранении /Сем зан/              | 2 | 2    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 | 2   | Л1.1<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2      | Собеседование |
| 3.4  | Технологии квашения, соления и маринования плодов и овощей /Ср/   | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.5  | /КРА/   | 2 | 0,25 |       |                          |     | Л1.3Л2.1<br>Л2.2                       |               |
| 3.6  | Технология производства картофельного крахмала /Ср/   | 2 | 3,5  | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.7  | Технология производства свекловичного сахара /Ср/   | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.8  | Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях /Ср/  | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.9  | Хранение картофеля, овощей и плодов в стационарных охлаждаемых хранилищах /Ср/                            | 2 | 2    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.10 | Технология соления и квашения овощей /Ср/   | 2 | 2    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.11 | Технология хранения плодоовощной продукции в холодильных камерах с регулируемой газовой средой (РГС) /Ср/ | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.12 | Технология хранения плодоовощной продукции в модифицированной газовой средой (МГС) /Ср/                   | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |
| 3.13 | Технология производства картофельного крахмала /Ср/   | 2 | 4    | ПСК-2 | ПСК-2,31,32,У1, У2       |     | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование |



|      |   |   |      |             |  |   |  |                                 |
|------|---|---|------|-------------|--|---|--|---------------------------------|
| 3.14 | Технология производства свекловичного сахара /Ср/ | 2 | 2    | ПСК-2       | ПСК-2,31,32,У1, У2                       |   | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Собеседование                   |
| 3.15 | /Инд кон/   | 2 | 0,25 |             |  |   | Л1.3Л2.1<br>Л2.2                       |                                 |
| 3.16 | Подготовка к экзамену /Экзамен/                   | 2 | 9    | ПСК-1 ПСК-2 | ПСК-1,31,У1,В1, ПСК-2,31,32,У1, У2,В1,В2 | 9 | Л1.1 Л1.2<br>Л1.3Л2.1<br>Л2.2<br>Э1 Э2 | Экзаменационные материалы, тест |

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе

#### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

##### 6.1 Перечень программного обеспечения

Программный продукт "1С:Предприятие. Сельское хозяйство. Комплект для обучения"  
 Adobe Acrobat Reader DC  
 Apache OpenOffice 4.1.1.  
 Архиватор 7-zip  
 Браузер Mozilla Firefox

##### 6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

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

| Номер ауд. | Назначение  | Оборудование и ПО  | Вид занятия |
|------------|---|--|-------------|
| 2202       | 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 – 32 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 37 шт., Системный блок – 18 шт., монитор – 18 шт., проектор – 1 шт., экран 200*200 см, 1 шт., доска меловая 1 шт., колонки - 1 шт.  |             |
| 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. |             |
| 2207       | Помещение для самостоятельной работы с выходом в сеть "Интернет" и доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА  | столы ученические – 15 шт., стол преподавателя – 2 шт., стулья – 22 шт., системный блок – 11 шт., монитор -11 шт., телевизор – 1 шт., аудиокolonки – 1 шт.доска маркерная меловая комбинированная 1 шт.  |             |
| 2109       | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий  | столы ученические 21 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 41 шт., доска меловая – 1шт., ПК Системный блок Kraftway, 1 шт.,  |             |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  | семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации | проектор NEC, 1 шт., экран ScreenMedia, 1 шт., колонки к преподавательскому компьютеру |  |
|--|--|--|--|

| <b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b> |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <b>8.1. Рекомендуемая литература</b>   |   |  |   |
| <b>8.1.1. Основная литература</b>  |   |  |   |
|  | Авторы, составители   | Заглавие   | Издательство, год   |
| Л1.1   | Под ред. Г. И. Баздырева  | Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие  | М.: ИНФРА-М, 2014   |
| Л1.2   | Медведева З.М., Шипилин Н.Н., Бабарыкина С.А.   | Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учеб. пособие  | Новосиб.:Золотой колос, 2015  |
| Л1.3   |   | Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства : лабораторный практикум. [Электронный ресурс] : учеб. пособие   | Кемерово : КемГСХИ, 2015  |
| <b>8.1.2. Дополнительная литература</b>  |   |  |   |
|  | Авторы, составители   | Заглавие   | Издательство, год   |
| Л2.1   | Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Манжесов В. И. | Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для студентов, обучающихся по спец. 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" | Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010  |
| Л2.2   | Ефремова Е.Н., Карпачева Е.А.   | Хранение и переработка продукции растениеводства в 922: учебное пособие  | Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015 |
| Л2.3   | Абдразаков Ф.К., Игнатъев Л.М.  | Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий   | , 2015  |
| <b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>         |   |  |   |
| Э1   | ЭБС "Znanium"   |  |   |
| Э2   | ЭБС Лань  |  |   |

| <b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>   |  |
|---|--|
| 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.   |  |

