

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан



рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.1.27

**Технологии
хранения и
переработки
продукции
растениеводства**

**В35.03.04-21-1ГА.plx
35.03.04 Агрономия
бакалавр**

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

очная

4 ЗЕТ

144

Виды контроля в семестрах:

экзамен - 6

в том числе:

контактная работа

77,25

самостоятельная работа

66,75

часы на контроль

18

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	Неделя			
Неделя	13 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	28	28	28	28
Семинарские занятия	28	28	28	28
Консультации	3	3	3	3
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,25	0,25
Итого ауд.	56,25	56,25	56,25	56,25
Контактная работа	59,25	59,25	59,25	59,25
Сам. работа	66,75	66,75	66,75	66,75
Часы на контроль	18	18	18	18
Итого	144	144	144	144

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доцент, Егушова Е.А.



Рабочая программа дисциплины

Технологии хранения и переработки продукции растениеводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 26.07.2017 г. № 699)

составлена на основании учебного плана:

35.03.04 Агрономия

утвержденного учёным советом вуза от 19.04.2021 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
агробиотехнологии

Протокол №12 от 20 апреля 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 22 04 2021 г.

Председатель методической комиссии



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 дисциплины - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществить приемку, хранение и контроль качества сырья, рационально использовать продукцию растениеводства, правильно организовать ее хранение и переработку.

Задачи дисциплины:

- сформировать способность реализовать способы первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение;

- сформировать способности определения качества продукции растениеводства в соответствии с требованиями нормативных документов (стандартов, технических регламентов).

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Плодоовощеводство
2.2.2	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства

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

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

Знать:

Уровень 1	- информационные источники и справочные материалы в профессиональной деятельности;
Уровень 2	современные технологии, применяемые в профессиональной деятельности;
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

Уметь:

Уровень 1	анализировать информацию, полученную из научных источников, сопоставлять прогнозы развития, использовать справочные материалы
Уровень 2	анализировать современные технологии и производить их обоснованный выбор
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

Владеть:

Уровень 1	навыками использования в профессиональной деятельности материалов научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы
Уровень 2	навыками обоснованного выбора современных технологий в профессиональной деятельности
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

ПК-10: Способен организовать уборку урожая, первичную обработку растениеводческой продукции и закладку ее на хранение

Знать:

Уровень 1	стандарты на продукцию растениеводства, способы уборки урожая сельскохозяйственных культур
-----------	--

Уровень 2	способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции, физиологические процессы в растительном организме и их зависимость от внешних условий, способы закладки на хранение продукции растениеводства
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
Уметь:	
Уровень 1	использовать стандарты на продукцию растениеводства, характеризовать способы уборки урожая сельскохозяйственных культур
Уровень 2	подбирать способы, режимы послеуборочной доработки и закладки на хранение продукции растениеводства
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	
Владеть:	
Уровень 1	навыками определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
Уровень 2	навыками определения способов, режимов послеуборочной доработки, организации способов закладки на хранение продукции растениеводства
Уровень 3	
Уровень 4	
Уровень 5	
Уровень 6	
Уровень 7	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- современные технологии, применяемые в профессиональной деятельности;
3.1.2	- стандарты на продукцию растениеводства, способы уборки урожая сельскохозяйственных культур;
3.1.3	- способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции, физиологические процессы в растительном организме и их зависимость от внешних условий, способы закладки на хранение продукции растениеводства
3.1.4	
3.2 Уметь:	
3.2.1	- анализировать современные технологии и производить их обоснованный выбор
3.2.2	- использовать стандарты на продукцию растениеводства, характеризовать способы уборки урожая сельскохозяйственных культур;
3.2.3	- подбирать способы, режимы послеуборочной доработки и закладки на хранение продукции растениеводства
3.2.4	
3.3 Владеть:	
3.3.1	- навыками обоснованного выбора современных технологий в профессиональной деятельности
3.3.2	- навыками определения сроков, способов и темпов уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;
3.3.3	- навыками определения способов, режимов послеуборочной доработки, организации способов закладки на хранение продукции растениеводства

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
	Раздел 1. Основы хранения и переработки зерна							

1.1	Общие принципы хранения продукции растениеводства /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.2	Тестирование "Общие принципы хранения продукции растениеводства" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
1.3	Зерно, как объект хранения и переработки /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.4	Определение угла естественного откоса, скважистости зерновой массы /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Тестирование по теме "Зерно, как объект хранения" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
1.6	Послеуборочная обработка зерна /Лек/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.7	Активное вентилирование зерновых масс /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.8	Ознакомление с работой зерносушилок /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.9	Построение кривых равновесной влажности зерна и их анализ /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
1.10	Послеуборочная обработка зерна /Ср/	6	6	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
1.11	Изучение методики составления плана послеуборочной обработки зерна /Ср/	6	2,75	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование

1.12	Тестирование по теме "Послеуборочная обработка зерна" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
1.13	Режимы и способы хранения зерна /Лек/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.14	Изучение конструкций зернохранилищ сельскохозяйственного типа /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.15	Количественно-качественный учет зерна в хранилищах /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.16	Решение задач по теме «Режимы и способы хранения зерна» /Ср/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
1.17	Тестирование по теме «Режимы и способы хранения зерна» /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2	Тест
1.18	Основы переработки зерна в муку и крупы /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.19	Составление помольной партии для производства муки /Сем зан/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
1.20	Ознакомление с основами технологии производства крупы /Сем зан/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.21	Решение задач по составлению помольных партий /Ср/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
1.22	Технология хлебопекарного производства /Лек/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование

1.23	Изучение способов приготовления пшеничного теста /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.24	Определение качества хлеба /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.25	Технология производства комбикормов /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.26	Технология производства комбикормов /Ср/	6	6	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
1.27	Технология производства растительного масла /Лек/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.28	Технология производства растительного масла /Ср/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
1.29	Изучение технологии производства растительного масла /Сем зан/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
1.30	Тестирование "Основы переработки зерна и маслосемян" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
1.31	Консультация по темам раздела /Конс/	6	1	ОПК-4 ПК-10			Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
1.32	Промежуточная аттестация /КРА/	6	0,25				Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э2	
	Раздел 2. Основы хранения и переработки картофеля, овощей, плодов							
2.1	Флодоовощная продукция, как объект хранения и переработки /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование

2.2	Определение интенсивности дыхания плодовоовощной продукции /Сем зан/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Тестирование по теме "Плодовоовощная продукция, как объект хранения" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э2	Тест
2.4	Технологии хранения картофеля, овощей, плодов /Лек/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
2.5	Хранение картофеля и овощей в буртах и траншеях /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.6	Хранение картофеля, овощей и плодов в стационарных охлаждаемых хранилищах /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.7	Количественно-качественный учет картофеля, овощей и плодов при длительном хранении /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.8	Хранение яблок в холодильных камерах с регулируемой газовой средой (РГС) /Ср/	6	6	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
2.9	Тестирование по теме "Технологии хранения картофеля, овощей, плодов" /Ср/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
2.10	Технологии квашения, соления и маринования плодов и овощей /Лек/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
2.11	Технология квашения капусты и оценка ее качества /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.12	Технология производства соков /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование

2.13	Технология производства сушеных и быстрозамороженных плодов и овощей /Ср/	6	6	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
2.14	Технология производства картофельного крахмала /Лек/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
2.15	Технология производства картофельного крахмала /Ср/	6	4	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
2.16	Изучение технологии производства картофельного крахмала /Сем зан/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4У2, В2; ПК-10 У1,У2, В1,В2	2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Собеседование
2.17	Технология производства свекловичного сахара /Лек/	6	1	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2; ПК-10 31,32, У1,У2	1	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Тест, собеседование
2.18	Технология производства свекловичного сахара /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
2.19	Тестирование "Технология переработки плодоовощной продукции" /Ср/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Э1 Э2	Тест
2.20	Консультация /Конс/	6	2	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Собеседование
2.21	Подготовка к экзамену /Экзамен/	6	18	ОПК-4 ПК-10	ОПК-4 32,У2, В2; ПК-10 31,32, У1,У2, В1,В2		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2	Экзаменные материалы, тест

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice
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
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., аудиоколонки – 1 шт.доска маркерная меловая комбинированная 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	Под ред. Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие	М.: ИНФРА-М, 2019
Л1.2	Кузнецова, Е. Н.	Технология хранения и переработка продуктов растениеводства : учебное пособие: учебное пособие	Иркутск : Иркутский ГАУ, 2017

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин	Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие : учебное пособие	Волгоград : Волгоградский ГАУ , 2017
Л2.2	составитель А. А. Тарасов	Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие : учебное пособие	Курск : Курская ГСХА, 2017
Л2.3	З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие: учебное пособие	Новосибирск : Золотой колос, 2015

8.1.3. Материалы, разработанные ППС кафедры

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Е. П. Кондратенко, Л. Н.Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум [Текст] : учебное пособие для бакалавров	Кемерово : КемГСХИ, 2013

8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	ЭБС "Znanium"		
Э2	ЭБС "Лань"		

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

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.

