

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декана экономического факультета
Агибалов А.В.
«24» апреля 2017г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине **Б1.В.ДВ.13.2 «Технология переработки и хранения продукции
растениеводства»**

Для направления: Направление 38.03.01 Экономика (академический бакалавриат)
Профили: Бухгалтерский учет, анализ и аудит; Налоги и налогообложение
Квалификация выпускника: Бакалавр

Факультет: Экономический
Кафедра: Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Форма обучения	Всего зач. ед./часов	Курс	Семестр	Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Зачет (семестр)	Экзамен (семестр/часов)
Очная	2/72	1	1	14	-	12	-	-	46	1	-
Заочная	2/72	1	2	6	-	-	-	-	66	2	-

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.с.-х.н., доцент кафедры ТХПСХП



Чурикова С.Ю.

Рабочая программа составлена в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 № 1327 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01 Экономика (уровень бакалавриата)»

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии переработки растениеводческой продукции (протокол № 5 от «14» декабря 2015 г.)

Зав. кафедрой д. с.-х. н., проф. Манжесов В.И.



Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией экономического факультета (протокол № 2 от «19» апреля 2017 г.)

Председатель методической комиссии экономического факультета

Запорожцева Л.А.



1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, ее место в структуре образовательной программы

Предмет дисциплины «Технология переработки и хранения продукции растениеводства» является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в технологических вопросах хранения продукции растениеводства. Изучение дисциплины основано на раннее известных и новейших достижениях науки и практики.

Цель дисциплины – формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами дисциплины являются изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- основных технологических процессов;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

В связи с этим, основной задачей дисциплины является подготовка бакалавров, способных обеспечить сохранение количества и улучшение качества растениеводческой продукции – как важнейшее средство повышения рентабельности и эффективности производства. Необходимо ознакомить обучающихся с общими вопросами и основами теории и практики хранения продукции сельского хозяйства; научными принципами; особенностями сельскохозяйственной продукции; факторами, влияющими на ее сохранность и качество; основными способами и режимами их хранения; способами переработки, которые позволяют экономно расходовать сырье, используя при этом безотходные технологии с наименьшими затратами труда и средств на единицу массы продукта.

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции растениеводства» входит в вариативную часть дисциплины по выбору учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.01 «Экономика», профили «Бухгалтерский учет, анализ и аудит», «Налоги и налогообложение». Дисциплина изучается в соответствии с учебным планом на 1-ом курсе (1-ый семестр).

Дисциплина «Технология переработки и хранения продукции растениеводства» является одной из основных при формировании бакалавров данного профиля и уровня, так как раскрывает сущность явлений и процессов биологической природы в создании прогрессивных малоотходных и безотходных технологий, обеспечивающих прогресс и перспективу развития технологии хранения растениеводческой продукции в системе народного хозяйства страны.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция		Планируемые результаты обучения
код	название	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	<p>-знать:</p> <p>особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей</p> <p>-уметь:</p> <p>оценивать эффективность переработки зерна с учетом ассортимента выпускаемой продукции, производительности предприятия и</p>

		<p>продолжительности периода его работы</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: владения специальной технической и технологической терминологией</p>
ОПК-2	<p>способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач</p>	<p>-знать:</p> <p>основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья</p> <p>-уметь:</p> <p>использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и режимов подготовки сырья</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>
ПК-1	<p>способностью собрать и проанализировать исходные данные, необходимые для расчета экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов</p>	<p>-знать:</p> <p>основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве</p> <p>-уметь:</p> <p>определять возможное целевое назначение продукции для наиболее рационального ее использования и реализации</p> <p>- иметь навыки и /или опыт деятельности: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./часов	объем часов 1 семестр	всего часов 1 курс
Общая трудоёмкость дисциплины	2/72	2/72	2/72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) всего, в т.ч.	26	26	6
Аудиторная работа:			
Лекции	14	14	6
Практические занятия	12	12	-
Семинары	-	-	-
Лабораторные работы	-	-	-
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час, в т.ч.	46	46	66
Подготовка к аудиторным занятиям	46	46	66
Выполнение курсовой работы	-	-	-

(курсового проекта)			
Подготовка и защита рефератов, расчетно-графических работ	-	-	-
Другие виды самостоятельной работы	-	-	-
Экзамен/часы	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	СЗ	ЛР	СР
<i>Очная форма обучения</i>						
1	Значение, история, современное состояние и задачи отрасли хранения растениеводческой продукции.	2	-	-	-	10
2	Теория и практика хранения зерна (семенных, продовольственных и фуражных фондов)	4	4	-	-	10
3	Теоретические основы и способы хранения плодоовощной продукции.	4	4	-	-	10
4	Товарная обработка и хранение картофеля и отдельных видов плодов и овощей	4	4	-	-	16
Итого		14	12	-	-	46
<i>Заочная форма обучения</i>						
1	Теория и практика хранения зерна (семенных, продовольственных и фуражных фондов)	4	-	-	-	33
2	Теоретические основы и способы хранения плодоовощной продукции.	2	-	-	-	33
Итого		6	-	-	-	66

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Значение, история, современное состояние и задачи отрасли хранения растениеводческой продукции

Нормирование качества сельскохозяйственной продукции при заготовках. Роль качества сельскохозяйственного сырья в рыночных условиях экономики. Научные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов. Перспективы области развития принципов и техники хранения сельскохозяйственных продуктов.

Раздел 2. Теория и практика хранения зерна (семенных, продовольственных и фуражных фондов)

Общая характеристика зерновой массы и ее физических свойств. Физиологические свойства зерновых масс. Самосогревание зерновых масс. Основные режимы и способы хранения зерновых масс. Особенности хранения семенных фондов и партий зерна и семян различных культур. Послеуборочная обработка зерновых масс.

Раздел 3. Теоретические основы и способы хранения плодоовощной продукции

Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения. Факторы, влияющие на качество и лежкость картофеля, овощей и плодов. Биологические основы лежкости. Характеристика способов охлаждения и замораживания. Подготовка хранилищ к приемке нового урожая.

Раздел 4. Товарная обработка и хранение картофеля и отдельных видов плодов и овощей

Виды и способы товарной обработки плодов и овощей. Хранение картофеля, капусты, корнеплодов, лука и чеснока, плодовых овощей, зеленых овощей, яблок, груш и др. Предотвращение потерь плодоовощной продукции при хранении.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объем часов, ч	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Теоретические основы хранения Потери продукции растениеводства. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.	2	2
2	Технологии послеуборочной обработки зерна	2	-
3	Хранение семенного, продовольственного и фуражного зерна	2	-
4	Технология переработки зерна в муку и крупу	2	2
5	Технологии хранения картофеля, плодов и овощей	2	2
6	Технология переработки картофеля	2	-
7	Технология переработки сахарной свеклы	2	-
Итого		14	6

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практической работы	Объем часов, ч	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Расчеты за зерно при продаже	2	-
2	Составление плана послеуборочной обработки зерна на току	2	-
3	Активное вентилирование зерновых масс	2	-
4	Сушка зерновых масс	2	-
5	Количественно-качественный учет зерна при хранении	2	-
6	Хранение картофеля и овощей в буртах, траншеях и стационарных хранилищах	2	-
Итого		12	-

4.5 Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрены

4.6. Виды самостоятельной работы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

В целях организации самостоятельной работы обучающихся и контроля за самоподготовкой кафедрой ТХПСХП используются различные формы и методы:

1. Индивидуальная самостоятельная подготовка обучающихся к лабораторным занятиям по всем темам курса «Технология переработки и хранения продукции растениеводства» и осуществление контроля за ней на занятиях, приглашение отстающих в учебе на кафедру для отчета.

Обучающийся обязан самостоятельно изучать соответствующие разделы лекционного курса, ознакомиться с описанием практических работ, продумать порядок проведения исследований,

занести в рабочую тетрадь рабочие формулы, начертить таблицы для записи результатов. Для оценки уровня подготовки в конце каждой работы приведены контрольные вопросы.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

Не предусмотрены

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрены

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем часов	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
1	Пути повышения качества зерна в условиях современного сельского хозяйства	Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие / В. И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т.— Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013. — 368 с.	8	11
2	Характеристика основных типов зернохранилищ	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / [В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова - СПб.: Троицкий мост, 2010 - 703 с.	6	11
3	Вред, причиняемый зерновой массе амбарными вредителями. Пути заражения зерна и зернохранилищ этими вредителями	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник / [В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова - СПб.: Троицкий мост, 2010 - 703 с.	6	11
4	Значение хранения и переработки плодов, овощей и картофеля в народном хозяйстве	Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие / В. И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т.— Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013. — 368 с.	8	11
5	Биохимические процессы, происходящие в период созревания и созревания в плодах и овощах. Значение степени зрелости плодов и овощей при хранении	Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие / В. И. Манжесов [и др.]; Воронеж. гос. аграр. ун-т.— Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2013. — 368 с.	6	11
6	Значение и методы регулирования температуры,	Технология хранения, переработки и стандартизация	12	11

	относительной влажности воздуха и состава газовой среды при хранении картофеля, овощей и плодов	растениеводческой продукции: учебник / [В. И. Манжесов [и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова - СПб.: Троицкий мост, 2010 - 703 с.		
Итого			46	66

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся

Не предусмотрены

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Практические занятия	Роль отечественной науки в разработке основ хранения сельскохозяйственных продуктов	Групповое обсуждение	2
2	Практические занятия	Значение хранения и переработки плодов, овощей и картофеля в народном хозяйстве	Круглый стол	2
Итого				4

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библ.
1	Манжесов В.И. и др.	Технология хранения растениеводческой продукции: курсовое проектирование	УМО	ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	2013	Электронный ресурс
2	Манжесов В.И. и др.	Технология хранения растениеводческой продукции: учебное пособие	УМО	ФГОУ ВПО Воронежский ГАУ	2013	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Под общ. ред. Манжесова В.И.	Технология хранения, переработки и стандартизация	СПб.: Троицкий мост	2010

		растениеводческой продукции: учебник		
--	--	---	--	--

Периодические издания

№ п/п	Вид периодической литературы	Заглавие	Количество экземпляров
1	Журнал	Вестник Воронежского государственного аграрного университета	Электронный ресурс
2	Журнал	Хранение и переработка сельхозсырья	Электронный ресурс
3	Журнал	Пищевая промышленность	Электронный ресурс

6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	В.И. Манжесов, М.В. Аносова, С.Ю. Чурикова, Н.Н. Хабаров, И.В. Максимов, Д.С. Щедрин	Методические указания для выполнения практических занятий по курсу "Технология хранения и переработки растениеводческой продукции": для студентов очного и заочного отделения факультета бухгалтерского учета и финансов для направления 080100.62 - "Экономика" профиль подготовки бакалавра 080101.62 - "Бухгалтерский учет, анализ, аудит", 080107.62 - "Финансы и кредит"	Воронеж ГАУ	2012

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. NI LabVIEW – графическая среда программирования для быстрого создания комплексных приложений в задачах измерения, тестирования, управления, автоматизации научного эксперимента и образования [электронный ресурс] URL: <http://www.labview.ru/>
2. Информационно-справочная система «Техэксперт» (ИСС «Техэксперт») [электронный ресурс] URL: <http://www.cntd.ru/>
3. <http://www.glossary.ru/> (служба тематических толковых словарей)
4. **Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)**

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	http://znanium.com
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Перспектива науки»	ООО «Перспектива науки»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс РУКОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnshb.ru/terminal/

Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Abbyy FineReader 6.0 Sprint; Adobe Reader (free); AST; Консультант + (СС Деловые бумаги); Гарант; Kompas 3D V15; Microsoft Office 2010 Std, Statistica	да	да	да

6.2.2 Аудио-, видеопособия

Не имеется

6.2.3 Компьютерные презентации учебных курсов

Не имеются

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Аудитория 168 лекционного типа	мультимедийное оборудование
2	Специализированная лаборатория для практических занятий (№ 171)	морозильник-ларь, холодильник STINOL, термос, центрифуга, фотоэлектроколориметр, иономер, рефрактометр, термостат, весы ВЛР-200 и ВЛК-500
3	Специализированная лаборатория № 172 для практических занятий	Печь кондитерская, печь муфельная СНОЛ, прибор ПИВИ – 1, рассев лабораторный, тестомесильная машина, станок-мельница АДМ-400, сахариметр СУ-4, шкаф сушильный ШСС-80П, весы ВЛК-500, весы ВЛР-200, весы РН-500, весы ВЛКТ-500, весы технические, плиты электрические, прибор ИДК, прибор КОРК-3, рефрактометр, термостат, пресс П-110.
4	Компьютерный класс (аудитория 119) для СРС	Компьютерный класс, оснащенный ПК и программным обеспечением для статистических и графических работ

5	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал ауд. 232а, читальный зал научной библиотеки, компьютерный класс общежития №7)	50 компьютеров с выходом в локальную сеть и Интернет, доступом к справочно-правовым системам «Гарант» и «Консультант+», электронные учебно-методические материалы, библиотечному электронному каталогу, ЭБС, к электронной информационно-образовательной среде.
6	Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования (ауд.173)	Аудитория для профилактического обслуживания и ремонта оборудования

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Технология производства продукции растениеводства	Кафедра растениеводства, кормопроизводства и агротехнологий	Согласовано	

