

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2023 13:02:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.26 ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ ОБРАБОТКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и
рыбное хозяйство

Программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	4 очная 5 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

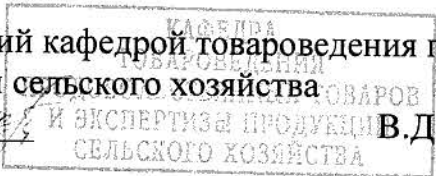
Донецк
2025

Рабочая программа учебной дисциплины Послеуборочная обработка сельскохозяйственной продукции для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. – для очной формы обучения
- в 2025 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Подсекалова Надежда Валерьевна, старший преподаватель кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

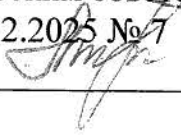
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 24 февраля 2025 года № 15

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства  В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела  Д.В. Махносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата 24 февраля 2025 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от 26.02.2025 № 7
Председатель  Л.В. Крылова

© Подсекалова Н.В., 2025 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Модулей – 1	Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья		
Смысловых модулей – 3			
Общее количество часов – 108		Год подготовки	
		4-й	5-й
		Семестр	
	8-й	9-й	
	Лекции		
	10 часов	4 часа	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,8 самостоятельной работы обучающегося – 7	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		18 часов	4 часов
		Самостоятельная работа	
		79,25 часов	97,15 часа
		Индивидуальные задания ¹ :	
		3ТМК 0,5	3ТМК 0,6
		Форма промежуточной аттестации:	
		(зачет с оценкой, экзамен)	
	Зачет (0,25 час.)	Зачет (0,25 час.)	

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 28/79,25

для заочной формы обучения – 8/97,15

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: изучить основные способы послеуборочной обработки сельскохозяйственных культур с целью подготовки их для дальнейшей переработки, повышения сроков хранения, обеспечения сохранности товарного качества для дальнейшего использования по назначению.

Задачи учебной дисциплины: обучение методам достижения оптимальных результатов при обработке урожая, а также знакомство с понятием качества сельхозпродукции растительного происхождения, определяемого совокупностью физических, химических, биологических и иных природных характеристик. Исследование ключевых свойств и качественных показателей сельскохозяйственной продукции.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.12 Послеуборочная обработка сельскохозяйственной продукции относится к вариативной части ОПОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Научные основы производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Безопасность продовольственных ресурсов», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Научные основы хранения пищевых продуктов».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИД-1ПК-3 Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции. ИД-2ПК-3 Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции. ИД-3ПК-3 Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: технологические процессы и особенности послеуборочной обработки различных видов сельскохозяйственной продукции;

уметь: осуществлять контроль послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции, руководствуясь нормативной документацией, для обеспечения сохранности ее потребительских свойств;

владеть: знаниями о сущности послеуборочной обработки различных видов сельскохозяйственной продукции, объективными методами контроля потребительских свойств сельскохозяйственной продукции.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. Сущность послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 1. Цели и задачи послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 2. Технологические процессы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 3. Нормативное обеспечение процессов послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Тема 4. Влияние условий хранения на качество сельскохозяйственной продукции

Смысловой модуль 2. Особенности послеуборочной обработки зернобобовых и плодовоовощных культур

Тема 5. Особенности послеуборочной обработки злаковых и бобовых культур.

Тема 6. Специфика послеуборочной обработки семян масличных культур.

Тема 7. Характеристика послеуборочной обработки овощных культур.

Тема 8. Особенности послеуборочной обработки фруктов.

Смысловой модуль 3. Особенности послеуборочной обработки корнеплодов.

Тема 9. Характеристика послеуборочной обработки продовольственного картофеля.

Тема 10. Специфика послеуборочной обработки лука.

Тема 11. Особенности послеуборочной обработки моркови.

Тема 12. Особенности послеуборочной обработки сахарной свеклы.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	лаб ³	инд ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Сущность послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.												
Тема 1. Цели и задачи послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	8,5	0,5		1		7	9	0,3		0,3		9
Тема 2. Технологические процессы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	8,5	0,5		1		7	9	0,3		0,3		9
Тема 3. Нормативное обеспечение процессов послеуборочной обработки и хранения	9,75	0,5		2		7,25	10	0,3		0,3		9

сельскохозяйственной продукции.												
Тема 4. Влияние условий хранения на качество сельскохозяйственной продукции	10,5	0,5		2		8	9	0,3		0,3		9
Итого по смысловому модулю 1	37,25	2		6		29,25	37	1,2		1,2		36
Смысловой модуль 2. Особенности послеуборочной обработки зернобобовых и плодовоовощных культур.												
Тема 5. Особенности послеуборочной обработки злаковых и бобовых культур.	10	1		2		7	9	0,3		0,3		8
Тема 6. Специфика послеуборочной обработки семян масличных культур.	10	1		2		7	8	0,3		0,3		8
Тема 7. Характеристика послеуборочной обработки овощных культур.	10	1		2		7	8,65	0,5		0,5		6,15
Тема 8. Особенности послеуборочной обработки фруктов.	10	1		2		7	8	0,5		0,5		6
Итого по смысловому модулю 2	40	4		8		28	33,65	1,6		1,6		28,15
Смысловой модуль 3. Особенности послеуборочной обработки корнеплодов.												
Тема 9. Характеристика послеуборочной обработки продовольственного картофеля.	8	1		1		6	9	0,3		0,3		9
Тема 10. Специфика послеуборочной обработки лука.	8	1		1		6	8	0,3		0,3		8
Тема 11. Особенности послеуборочной обработки моркови.	7	1		1		5	8	0,3		0,3		8
Тема 12. Особенности послеуборочной обработки сахарной свеклы.	7	1		1		5	8	0,3		0,3		8
Итого по смысловому модулю 3	30	4		4		22	33	1,2		1,2		33

<i>Всего по смысловым модулям</i>	<i>107,25</i>	<i>10</i>		<i>18</i>		<i>79,25</i>	<i>103,65</i>	<i>4</i>		<i>4</i>		<i>97,15</i>
<i>Катт</i>	<i>0,5</i>				<i>0,5</i>		<i>0,6</i>				<i>0,6</i>	
<i>СРэк</i>												
<i>ИК</i>												
<i>КЭ</i>												
<i>Каттэк</i>	<i>0,25</i>				<i>0,25</i>		<i>0,25</i>				<i>0,25</i>	
<i>Контроль</i>							<i>2</i>				<i>2</i>	
<i>Всего часов</i>	<i>108</i>	<i>10</i>		<i>18</i>	<i>0,75</i>	<i>79,25</i>	<i>108</i>	<i>4</i>		<i>4</i>	<i>2,85</i>	<i>97,15</i>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Цели и задачи послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	0,5	0,3
2	Тема 2. Технологические процессы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	0,5	0,3
3	Тема 3. Нормативное обеспечение процессов послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	1	0,3
4	Тема 4. Влияние условий хранения на качество сельскохозяйственной продукции	1	0,3
5	Тема 5. Особенности послеуборочной обработки злаковых и бобовых культур.	1	0,3
6	Тема 6. Специфика послеуборочной обработки семян масличных культур.	1	0,3
7	Тема 7. Характеристика послеуборочной обработки овощных культур.	1	0,5
8	Тема 8. Особенности послеуборочной обработки фруктов.	1	0,5
9	Тема 9. Характеристика послеуборочной обработки продовольственного картофеля.	1	0,3
10	Тема 10. Специфика послеуборочной обработки лука.	1	0,3
11	Тема 11. Особенности послеуборочной обработки моркови.	1	0,3
12	Тема 12. Особенности послеуборочной обработки сахарной свеклы.	1	0,3
Всего:		10	4

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Цели и задачи послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	7	7
2	Тема 2. Технологические процессы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.	7	7
3	Тема 3. Нормативное обеспечение процессов послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.	7,15	9
4	Тема 4. Влияние условий хранения на качество сельскохозяйственной продукции	8	9
5	Тема 5. Особенности послеуборочной обработки злаковых и бобовых культур.	7	8
6	Тема 6. Специфика послеуборочной обработки семян масличных культур.	7	8
7	Тема 7. Характеристика послеуборочной обработки овощных культур.	7	8,15
8	Тема 8. Особенности послеуборочной обработки фруктов.	7	8
9	Тема 9. Характеристика послеуборочной обработки продовольственного картофеля.	7	9
10	Тема 10. Специфика послеуборочной обработки лука.	7	8
11	Тема 11. Особенности послеуборочной обработки моркови.	7	8
12	Тема 12. Особенности послеуборочной обработки сахарной свеклы.	7	8
Всего:		85,15	97,15

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;
 - 2) для глухих и слабослышащих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;
 - 3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания заменяются устным ответом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме.
- При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа.
- 2) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля знаний (ТМК)

ТМК 1

1. Какие вопросы освещает учебная дисциплина Послеуборочная обработка сельскохозяйственной продукции?
 2. Что входит в задачи учебной дисциплины Послеуборочная обработка сельскохозяйственной продукции?
 3. Укажите ряд факторов, от которых зависит качество сельскохозяйственной продукции
 4. Чем обусловлено значение послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции?
 5. Какими причинами диктуется необходимость послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства?
 6. Каковы задачи в области послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства?
 7. Виды потерь при послеуборочной обработке и хранении сельскохозяйственной продукции.
 8. Потери в качестве вследствие различных биологических процессов.
 11. Что входит в стандартизацию послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции?
 12. Назовите стандарты качества: определение стандартов на продукцию, включая допустимые уровни загрязнения, размеры и другие характеристики.
 13. Нормативы хранения: установление норм по температуре, влажности и другим условиям хранения для различных видов сельскохозяйственной продукции.
 14. Безопасность пищевых продуктов: регулирование вопросов безопасности, включая требования к обработке, хранению и транспортировке (например, HACCP).
 15. Экологические нормы: соблюдение норм по утилизации отходов и использованию химических веществ в процессе обработки.
 16. Документация: ведение необходимой документации для контроля качества на всех этапах — от сбора до продажи.
-

ТМК 2

1. Очистка зернобобовых культур
2. Сушка зернобобовых культур
3. Сортировка зернобобовых культур.
4. Хранение зернобобовых культур.
5. Упаковка зернобобовых культур.
6. Классификация показателей качества зернобобовых культур.
7. Технологические и биохимические особенности дефектного зерна.
8. Морфологические и биохимические особенности дефектного зерна.
9. Характеристика несвойственных зерну запахов.
10. Характеристика сорбционных запахов.
11. Характеристика запахов разложения
12. Причины изменения цвета зерна и связь этого показателя с другими качествами.
13. Признаки свежести зерна.
14. Дайте определение понятия объемная масса зерна.
15. Назовите объемную массу зерна основных культур (пшеница, ячмень, овес).
16. Технологическое значение объемной массы зерна.
17. Очистка семян масличных культур.
18. Сушка семян масличных культур.
19. Прессование и экстракция семян масличных культур.
20. Хранение семян масличных культур.
21. Качество семян масличных культур.
22. Сбор урожая овощей.
23. Очистка овощей для сохранения свежести и уменьшения риска заболеваний.
24. Сортировка овощей.
25. Обработка овощей для уничтожения микробов и повышения срока хранения.
26. Оптимальные условия хранения (температура, влажность) овощей.
27. Упаковка овощей.
28. Сбор урожая фруктов для достижения максимального качества и вкуса.
29. Очистка поверхности фруктов.
30. Сортировка фруктов по размеру, цвету и степени зрелости.
31. Обработка фруктов против гниения.
32. Особые условия хранения фруктов.
33. Упаковка фруктов для обеспечения защиты от повреждений и предотвращения их порчи.

ТМК 3

1. Особенности сбора и очистки картофеля.
 2. Сортировка клубней картофеля.
 4. Сушка картофеля.
 5. Оптимальные условия хранения картофеля.
 6. Упаковка картофеля.
 7. Сбор и очистка урожая лука.
 8. Особенности сушки лука.
 9. Сортировка лука.
 10. Особенности хранения лука.
 11. Упаковка лука.
 12. Сбор и очистка урожая моркови.
 13. Сортировка моркови.
 14. Сушка и хранение моркови.
 15. Упаковка моркови.
 16. Сбор и очистка урожая сахарной свеклы.
-

17. Сортировка сахарной свеклы.
18. Сушка сахарной свеклы.
19. Хранение сахарной свеклы.
20. Упаковка сахарной свеклы.

Подготовить реферат

1. Технология послеуборочной обработки и хранения семенного картофеля.
2. Технология послеуборочной обработки и хранения продовольственного картофеля.
3. Технология послеуборочной обработки и режим хранения капусты.
4. Технология послеуборочной обработки и режим хранения, стандартизация лука.
5. Технология послеуборочной обработки и режим хранения, стандартизация чеснока.
6. Технология послеуборочной обработки и режим хранения, стандартизация яблок.
7. Технология послеуборочной обработки и режим хранения, стандартизация груш.
8. Технология послеуборочной обработки и режим хранения, стандартизация винограда.
9. Технология послеуборочной обработки и хранения и оценка качества корнеплодов.
10. Технология послеуборочной обработки и хранения и требования к качеству сахарной свеклы.
11. Технология послеуборочной обработки и хранения плодов и овощей в регулируемой газовой среде.
12. Технология послеуборочной обработки и хранения плодов и овощей с применением полиэтиленовых пленок.

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– лабораторная работа, собеседование (темы №1-12)	4	48
– текущий модульный контроль 1-3	10	30
– индивидуальное задание (реферат)	22	22
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– лабораторная работа, собеседование (темы №1-12)	4	48
– текущий модульный контроль 1-3	10	30
– индивидуальное задание (реферат)	22	22
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												Максимальная сумма баллов	
Смысловой модуль 1				Смысловой модуль 2				Смысловой модуль 3					Реферат
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12		
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	22	100
10				10				10					

Примечание. T1, T2, ... T12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости
и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Технология производства и переработки продукции рыбоводства : учебное пособие / составители М. О. Ибрагимов. — Грозный : Чеченский государственный университет, 2016. — 94 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/107285.html>
2. Калашникова, С. В. История производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, И. В. Максимов. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. — 364 с. — ISBN 978-5-7267-0825-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/72828.html>
3. Организация производства на предприятиях пищевых отраслей : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 324 с. — ISBN 978-5-89448-784-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/27328.html>

Дополнительная литература:

1. Соболева, Е. В. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий. Лабораторные работы : учебно-методическое пособие / Е. В. Соболева, Е. С. Сергачева. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 47 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/68718.html>
2. Фёдорова, Р. А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий : учебно-методическое пособие / Р. А. Фёдорова, О. В.

Головинская. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 79 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/68207.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: \. – Загл. с экрана.
3. СЭБ «Лань» : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
4. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonlime.ru>. – Загл. с экрана.
7. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семейкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Национальная Электронная Библиотека» [Электронный ресурс] / [Информационная система]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа : <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1	Учебная аудитория 3636 для проведения лекций	30 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
2	Учебная аудитория 6303 для проведения практических занятий и зачета с оценкой	30 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ))	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Подсекалова Надежда Валерьевна	По основному месту работы	Старший преподаватель	Донецкий государственный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановского 09.02.2004 г., Специальность «Технология питания», специалист квалификация инженер-технолог	1. Удостоверение о повышении квалификации от 24.09.2022г., № 771802829908, 24 ч., ФГБОУВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на Дону. 1. Справка о прохождении стажировки Рег. Номер 120 от 24.12.2021г. г. Макеевка, ООО «Донецкий комбинат замороженных продуктов», 72 часа. 3. Сертификат о повышении квалификации от 15.02.2022г., ГОУВМО «Московский Государственный областной университет»

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.26 ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ ОБРАБОТКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: технологические процессы и особенности послеуборочной обработки различных видов сельскохозяйственной продукции;

уметь: осуществлять контроль послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции, руководствуясь нормативной документацией, для обеспечения сохранности ее потребительских свойств;

владеть: знаниями о сущности послеуборочной обработки различных видов сельскохозяйственной продукции, объективными методами контроля потребительских свойств сельскохозяйственной продукции.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-3 Способность управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ИД-1ПК-3 Использует актуальное состояние научно-технической базы, технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции. ИД-2ПК-3 Владеет навыками определения качества и безопасности показателей технологий обработки, хранения, транспортирования и реализации сельскохозяйственной продукции. ИД-3ПК-3 Владеет навыками контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Сущность послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 1. Цели и задачи послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 2. Технологические процессы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции.

Тема 3. Нормативное обеспечение процессов послеуборочной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Тема 4. Влияние условий хранения на качество сельскохозяйственной продукции

Смысловой модуль 2. Особенности послеуборочной обработки зернобобовых и плодовоовощных культур

Тема 5. Особенности послеуборочной обработки злаковых и бобовых культур.

- Тема 6. Специфика послеуборочной обработки семян масличных культур.
Тема 7. Характеристика послеуборочной обработки овощных культур.
Тема 8. Особенности послеуборочной обработки фруктов.
Смысловый модуль 3. Особенности послеуборочной обработки корнеплодов.
Тема 9. Характеристика послеуборочной обработки продовольственного картофеля.
Тема 10. Специфика послеуборочной обработки лука.
Тема 11. Особенности послеуборочной обработки моркови.
Тема 12. Особенности послеуборочной обработки сахарной свеклы.

Форма промежуточной аттестации: зачет.
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Подсекалова Н.В.

старший преподаватель кафедры товароведения продовольственных
товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных
товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

 Малыгина В.Д., д.э.н., проф.