Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a2f1b2

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л.В. Крылова
«15» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.28 ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ ОБРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Укрупненная группа направлений подготовки	35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
Образовательная 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
2026

Рабочая программа дисциплины «Послеуборочная обработка сельскохозяйственной продукции» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.

Разработчик: **Подсекалова Надежда Валерьевна, ст. преподаватель**

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 17 февраля 2026 года № 14

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела
_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)
Дата «24» февраля 2026года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 25 » марта 2026 № 8

Председатель_____ Л.В. Крылова

© Подсекалова Н.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных

единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="8">Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>5-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>9-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>10 часов</td><td>4 часа</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 1,8
самостоятельной работы обучающегося – 7</td><td rowspan="8">Программа высшего образования

программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>-</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>18 часов</td><td>4 часов</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>79,25 часов</td><td>97,15 часа</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:

(зачет с оценкой, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

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 ДИСЦИПЛИНЫ

Цель 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 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 ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.28 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 ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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 дисциплины обучающийся должен:

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

уметь: осуществлять контроль послеуборочной обработка 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 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 плодоовощных 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 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]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР	Пр
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 плодоовощных 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**	

Всего по смысловым модулям	**107,25**	**10**		**18**	**79,25**		**103,65**	**4**		**4**	**97,15**	
Катт	**0,5**					**0,5**	**0,6**					**0,6**
[8]СРэк												
[6]ИК												
[9]КЭ												
[7]Каттэк	**0,25**					**0,25**	**0,25**					**0,25**
Контроль							**2**				**2**	**2**
Всего часов	**108**	**10**		**18**	**79,25**	**0,75**	**108**	**4**		**4**	**97,15**	**2,85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

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 дисциплины используются такие 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, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

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

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной 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;

– в форме аудиофайла.

2)для глухих и слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа;

– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

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	

[1] В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

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) – текущий модульный контроль 1-3 – индивидуальное задание (реферат)	 4 10 22	 48 30 22
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

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 дисциплина 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. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="12">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</td><td rowspan="2">Максимальная сумма баллов</td></tr>
<tr><td colspan="4">Смысловой модуль 1</td><td colspan="4">Смысловой модуль 2</td><td colspan="3">Смысловой модуль 3</td><td>Реферат</td></tr>
<tr><td>[1]T1</td><td>T2</td><td>T3</td><td>T4</td><td>T5</td><td>T6</td><td>T7</td><td>T8</td><td>T9</td><td>T10</td><td>T11</td><td>T12</td><td rowspan="3">22</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td></tr>
<tr><td colspan="4">10</td><td colspan="4">10</td><td colspan="4">10</td></tr>
</table>

[1]T1, T2, ... T12 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. 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. Смарчкова, 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

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва: ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст: электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: НБ ДОННУЭТ, 2024 –. – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст: электронный.
3. IPR SMART: весь контент ЭБС Ipr books: цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения: электронные.
4. Лань: электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
5. СЭБ: Консорциум сетевых электронных библиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург: Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа: для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст: электронный.
6. Polpred: электронная библиотечная система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва: Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст: электронный.
7. Book on lime: дистанционное образование: электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва: КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст. Изображение. Устная речь: электронные.
8. Информио: электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва: Издательский дом

«Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст: электронный.

9. Университетская библиотека онлайн: электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
10. ZNANIUM: электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва: Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.
11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический университет имени В.Г. Плеханова. - Москва: KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http: // liber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва: Финансовый университет, 2019—. - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону: Южный федеральный университет, 2016 -. - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст: электронный.
14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно- аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва: ООО Научная электронная

библиотека, cop. 2000-2024. - URL: https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей. -Текст: электронный.

15. CYBERLENINKA: Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев; ООО «Итеос»]. - Москва: КиберЛенинка, 2012 -. - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст: электронный.

16. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва: Российская государственная библиотека: ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение: электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4409 «Учебная лаборатория плодово-вкусовых и кондитерских товаров» для проведения лабораторных работ	30 посадочных мест, вытяжной шкаф; лабораторный стол; раковина лабораторная; шкаф сушильный; лабораторная тумба; выставочная экспозиция натуральных образцов «Плодовоовощные консервы»; лабораторная тумба; выставная экспозиция натуральных образцов «Приправы и пряности»; выставочная экспозиция «Кондитерские аксессуары»; пурка для определения натуры зерна; кафедра для выступлений; доска меловая стационарная; стол преподавательский; столы ученические лабораторные; стулья ученические; холодильник; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; выставочная экспозиция «Упаковки вкусовых товаров»; весы электронные; нитратомер; переносной экран; весы MWP-300 N; электроплита 2-х конфорочная; весы ВТ 200.
2	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.)

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести тельства; на условиях договора гражданско правового характера (далее – договор ГПХ)	Долж ность (для совмести телей место основной работы, долж ность)	Наименова ние учебного заведения, которое окончил (год окончания, специаль ность, квалифика ция по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Подсекалова Надежда Валерьевна	по основному месту работы	Старший преподава тель	Донецкий государствен ный университет экономики и торговли им. М. Туган-Барановс кого 09.02.2004 г., Специаль ность «Технология питания», специалист квалифика ция инженер-технолог	-	1. Удостоверение о повышении квалификации от 24.09.2022г., № 771802829908, 24 ч., ФГБОУВО "Донской государственный технический университет», Ростов-на Дону. 72 часа. Сертификат о повышении квалификации от 15.02.2022г., № 971596987 14ч ГОУВОМО «Московский Государственный областной университет»

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.28 ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ ОБРАБОТКА
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

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

уметь: осуществлять контроль послеуборочной обработка 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:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
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 плодоовощных 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.

Форма промежуточной аттестации: _____зачет_____.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Подсекалова Н.В.
ст. 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.

