Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:38:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки *35.03.04 Агрономия,* направленность *Агротехнологии,* разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки *35.03.04 Агрономия*, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 26 июля 2017 г. № 699.

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» относится к обязательной части учебного плана и направлена на формирование у обучающихся системы теоретических знаний и практических навыков в области послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, а также обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности.

---

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование *Общепрофессиональной компетенции (ОПК)*: «Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4)».

Индикатор достижения компетенции: «Обосновывает и реализует современные технологии в области хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2)».

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенции:

знать: основные направления хранения и переработки продукции растениеводства; технологии послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции;

уметь: выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции;

навык и/или опыт деятельности: количественно-качественного учета продукции при хранении и переработке; составления плана размещения продукции при хранении; владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

---

3. Содержание программы дисциплины:

Модуль 1. Основные принципы и технология хранения растениеводческой продукции

Раздел 1. Основные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов. Современное состояние производства и хранения с.-х. продукции в мире и РФ. Цели и задачи курса. Принципы консервирования и хранения с.-х. продуктов.

Раздел 2. Зерновая масса как объект хранения. Общая характеристика зерновой массы как объекта хранения. Физические и теплофизические свойства зерновой массы, их значение в практике хранения.

Раздел 3. Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении. Дыхание зерновых масс. Послеуборочное дозревание. Прорастание и слеживание зерновых масс.

Раздел 4. Микрофлора и зоофауна зерновых масс. Характеристика и состав микроорганизмов. Условия, ограничивающие активность микробиологических процессов. Потери в массе и качестве зерна под влиянием микрофлоры. Характеристика и особенности экологии вредителей. Пути заражения зерновых масс и хранилищ. Меры защиты зерновых масс.

Раздел 5. Основные режимы хранения зерновых масс. Теоретические основы и практика хранения зерна в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха.

Раздел 6. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Технология послеуборочной обработки зерна. Очистка зерна от примесей. Активное вентилирование зерновых масс. Сушка зерновых масс.

Раздел 7. Народно-хозяйственное значение и характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения и переработки. Биологическая и энергетическая ценность картофеля, овощей, плодов и ягод. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности.

Раздел 8. Режимы и способы хранения сочной продукции. Хранение при низких положительных температурах. Хранение в РГС и МГС. Хранение картофеля и корнеплодов в буртах и траншеях. Хранение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах.

Модуль 2. Основы технологии переработки продукции растениеводства

Раздел 9. Характеристика основных технологических операций при переработке растениеводческой продукции. Основы технологии переработки зерна в муку. Основы технологии производства крупы. Основы хлебопечения.
Раздел 10. Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод. Общая технология консервирования плодов и овощей. Квашение, соление овощей и мочение плодов и ягод. Сушка плодоовощного сырья. Производство быстрозамороженных плодов и овощей.
Раздел 11. Производство растительных масел. Способы извлечения масла из семян. Краткая схема технологического процесса на маслозаводах различных типов. Отходы производства и их использование в сельском хозяйстве.

---

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

---

5. Трудоемкость дисциплины:

Форма обучения	Семестр	Зачётные единицы	Академические часы	Контактная работа (лекции/лабораторно-практические)	Самостоятельная работа
Очная	8	4 з.е.	144 ч.	16 / 32 ч.	76,7 ч. + 18 ч. контроль
Заочная	5 (сесс. 2)	4 з.е.	144 ч.	8 / 10 ч.	115,7 ч. + 9 ч. контроль

---

6. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Пойда В.Б.