

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ  
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К.БЕЛЯЕВА»  
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ АГРОТЕХНОЛОГИИ И АГРОБИЗНЕСА**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
(МОДУЛЯ)**

**«Хранение и переработка продукции растениеводства»**

Направление подготовки / специальность	<b>35.03.04 Агрономия</b>
Направленность/профиль	<b>Луговые ландшафты и газоны, Технология производства продукции растениеводства, Экономика и менеджмент в агрономии</b>
Уровень образовательной программы	<b>Бакалавриат</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	<b>4</b>
Трудоемкость дисциплины, час.	<b>144</b>

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Целью освоения дисциплины является:

- ознакомление студентов с научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства, технологическими приёмами послеуборочной обработки зерна, картофеля и овощей, особенностями с/х продуктов как объектов хранения, а также практическими навыками по технологии послеуборочной обработки и хранения.
- студенты должны иметь представление о принципах хранения отдельных продуктов растениеводства, задачах технологии хранения;
- должны знать современное состояние материально-технической базы хранения, основные регулировки с/х машин и оборудования, предназначенных для подготовки продукции к хранению в целях минимализации технологических потерь при хранении;
- уметь анализировать влияние почвенных и погодно-климатических факторов на величину потерь и качество растениеводческой продукции;
- владеть приёмами расчёта необходимых ресурсов для подготовки хранилищ к приёму урожая;
- составить программу учёта и наблюдений за продукцией в зерноскладе, картофелехранилище, буртах и траншеях, вести количественно-качественный учёт продукции.

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В соответствии с  
учебным планом  
дисциплина  
относится к\*

Обязательной части

Статус  
дисциплины\*\*

обязательная

Обеспечивающие  
(предшествующие)  
дисциплины

земледелие, агрохимия, растениеводство

Обеспечиваемые  
(последующие)  
дисциплины

–

\* базовой / вариативной

\*\* обязательная / по выбору / факультативная

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции /планируемые результаты обучения		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов)достижения компетенции
ОПК-4  Способен реализовать современные технологии и обосновать их применение в профессиональной деятельности.	ИД-1 ОПК-4.Знает физические свойства зерна (сыпучесть, самосортирование, скважность, сорбционные и тепловые свойства).		3,4
	ИД-2 ОПК-4.Знает сущность происходящих в зерне физиологических процессов.		5
	ИД-3 ОПК-4.Знает последовательность технологических операций послеуборочной обработки зерна.		3,7,8
	ИД-4 ОПК-4. Знает режимы и способы хранения зерна, картофеля и овощей.		6
	ИД-5 ОПК-4.Знает оптимальные условия для хранения зерна и сочной продукции.		6,7,8,9,10
	ИД-6 ОПК-4.Знает принципы консервирования (хранения) сельскохозяйственных продуктов ( по Никитинскому Я.Я.).		2
ПКС-10  Способен организовать уборку урожая, первичную обработку растениеводческой продукции и закладку её на хранение	ИД-1 ПКС-10.Умеет пользоваться справочной литературой для определения продолжительности очистки зерна, сушки и вентилирования на установках охлаждения.		6,7,8
	ИД-2 ПКС-10.Умеет определить размеры и вместимость зерноскладов, овощехранилищ, зернотоковой площадки и КЗСа.		8,9,12
	ИД-3 ПКС-10.Умеет определять технологические потери зерна, качественные характеристики зерноочистки, сушки и вентилирования зерна, выбор оптимальных параметров процесса.		1
	ИД-4 ПКС-10. Владеет методикой определения		6,7,8

		продолжительности очистки, сушки и вентилирования зерна.	
		ИД-5 ПКС-10. Владеет правилами размещения зерна, картофеля и овощей в складе и наблюдения за ними при хранении.	8,13,14
		ИД-6 ПКС-10. Владеет навыками составления приходно-расходной ведомости по зерноскладу (инвентаризации зерна), методикой количественно-качественного учёта зерна, определение величины рефракции, потерь при хранении, выявление недостачи и неоправданных потерь при хранении.	8,9,13,14
		ИД-7 ПКС-10. Владеет методикой составления графика прихода-расхода зерна на зернотоковой площадке, составление усовершенствованной технологической карты послеуборочной обработки зерна, оптимизации затрат и нахождения резервов в реконструировании КЗСа.	6
		ИД-8 ПКС-10. Владеет методикой определения общих и абсолютных потерь при хранении картофеля, методикой проведения инвентаризации сочной продукции.	13,14

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### 4.1. Содержание дисциплины (модуля)

##### 4.1.1 Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Основные задачи в области хранения и переработки продукции растениеводства	2				УО	
2.	Научные принципы хранения (консервирования)	2				УО	
3.	Зерновая масса как объект хранения.	2				УО	
4.	Физические свойства зерна.	2				Т	
5.	Физиологические процессы в зерне.	2				Т	
6.	Режимы хранения зерна.	2				Т	
7.	Хранение зерна в сухом состоянии.	2	4			УО	
8.	Хранение зерна в охлажденном состоянии.	2	4			УО	
9.	Способы хранения и	2	6		35	УО	решение производственных

	размещения зерна.					ситуаций
10	Картофель, плоды и овощи как объект хранения.	2				Т
11	Лёжкость и сохраняемость картофеля.	2				УО
12	Материально-техническая база хранения картофеля.	2	20			УО
13	Особенности размещения продукции в картофелехранилищах.	2	6		1	Т
14	Буртовой способ хранения овощей.	2	2			УО

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

#### 4.1.2 Заочная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Основные задачи в области хранения и переработки продукции растениеводства		2			УО	
2.	Научные принципы хранения (консервирования)		2		10	УО	
3.	Зерновая масса как объект хранения.				10	УО	
4.	Физические свойства зерна.				10	Т	
5.	Физиологические процессы в зерне.				10	Т	
6	Режимы хранения зерна.	2				Т	
7	Хранение зерна в сухом состоянии.		2			УО	
8	Хранение зерна в охлажденном состоянии.		2			УО	
9	Способы хранения и размещения зерна.	2			25	УО	решение производственных ситуаций
10	Картофель, плоды и овощи как объект хранения.	2				Т	
11	Лёжкость и сохраняемость картофеля.		2			УО	
12	Материально-техническая база хранения картофеля.	2				УО	
13	Особенности размещения продукции в картофелехранилищах.		2		25	Т	презентация передового опыта хранения картофеля в СПК «Россия»

14	Буртовой способ хранения овощей.					УО	
----	----------------------------------	--	--	--	--	----	--

\* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

#### 4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

##### 4.2.1. Очная форма

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Лекции							14	14		
Лабораторные										
Практические							14	28		
Итого контактной работы							28	42		
Самостоятельная работа							37	37		
Форма контроля							3	Э,КП		

##### 4.2.2. Заочная форма

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс	6 курс
Лекции					8	
Лабораторные						
Практические					12	
Итого контактной работы					20	
Самостоятельная работа					124	
Форма контроля					Э,КП	