

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

**ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан факультета  
перерабатывающих  
технологий, доцент  
А.В Степовой

«16» июня 2021 г.



**Рабочая программа дисциплины**  
**Технология хранения плодов и овощей**

Направление подготовки  
**19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность  
**«Производство продуктов питания из растительного сырья»**


Уровень высшего образования  
**Бакалавриат**

Форма обучения  
**Очная**

**Краснодар  
2021**

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения плодов и овощей» разработана на основе ФГОС ВО 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.08.2020 г. №1041.

Автор  
доцент, к.т.н., доцент ВАК

 И.В. Соболев

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции от 15.06.2021 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой  
к.т.н., доцент

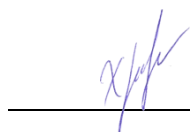
 И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол от 15.06.2021 г., протокол № 10.

Председатель  
методической комиссии  
д.т.н., профессор

 Е.В. Щербакова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы  
к.т.н., доцент

 О.П. Храпко

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Технология хранения плодов и овощей» является формирование у студентов технологического мышления и углубления знаний, составляющих теоретическую и практическую основу современной технологии хранения продукции плодоовощного сырья.

Задачи дисциплины:

- изучение законов, указов, постановлений, нормативных материалов по хранению и транспортировке плодов и овощей;
- изучение оптимальных параметров и режимов технологии хранения плодов и овощей; методов, способов и новейших технологий хранения плодов и овощей.
- овладение методикой обоснования методов, способов и режимов хранения плодов и овощей
- умение пользоваться Государственными стандартами; определять качество продукции растениеводства; использовать систему знаний для соблюдения основных правил технологии хранения по видам растительного сырья.
- получение знаний об основных правилах подготовки и товарной обработки сырья для закладки на хранение; о правилах и режимах хранения плодоовощной продукции и правилах контроля; об упаковке готовой продукции в современную, пользующуюся спросом тару.
- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной плодоовощной продукции;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

## **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки

ПКС-7 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате изучения дисциплины «Технология хранения плодов и овощей» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт № 694н от 28.10.2019 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»

ОТФ D.6 Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Трудовые функции:

ТФ D/01.6 - Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

Трудовые действия:

- Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья

- Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания из растительного сырья в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

- Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

### 3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Технология хранения плодов и овощей» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из сырья», направленность «Производство продуктов питания из растительного сырья».

### 4 Объем дисциплины (180 часов, 5 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	очная	-
<b>Контактная работа</b>	<b>86</b>	<b>-</b>
в том числе		
- аудиторная по видам учебных занятий	80	-
- лекции	28	-
- лабораторные	26	-
- практические	26	-
- внеаудиторная	6	-
- экзамен	+	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>67</b>	<b>-</b>
в том числе:		
- курсовой проект	18	-
- прочие виды самостоятельной работы	49	-
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>180</b>	<b>-</b>

### 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен, выполняют курсовой проект.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость ( в часах)			
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Введение. Принципы хранения по Никитинскому</b> Биоз. Анабиоз. Ценоанабиоз	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7

	Абиоз						
2	<b>Физико-биохимические основы хранения</b> Биологические основы хранения. Лежкость и факторы, влияющие на ее длительность Дыхание – основной процесс обмена веществ Условия хранения плодов и овощей (температура, влажность воздуха)	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7
3	Классификация и оценка методов хранения Стационарные хранилища (холодильники, РГС, МГС, подготовка к хранению) Предуборочные мероприятия и уборка плодов и овощей	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7
4	<b>Особенности хранения отдельных видов плодов</b> Хранение яблок и груш Хранение косточковых плодов, ягод, винограда и цитрусовых	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7
5	<b>Особенности хранения отдельных видов овощей</b> Хранение картофеля Хранение кочанной капусты	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7
6	<b>Особенности хранения отдельных видов овощей</b> Хранение корнеплодов Хранение лука и чеснока	ПКС-4 ПКС-7	7	4	2	2	7
7	<b>Особенности хранения отдельных видов овощей</b> Хранение плодовых овощей (томаты, огурцов, тыквенные) Хранение зеленых овощей	ПКС-4 ПКС-7	7	4	4	4	7
	Курсовой проект		7	-	-		18
Итого				28	26	26	67

**6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

1. Технология хранения плодов и овощей: методические указания для самостоятельной работы / Е.А. Красноселова, И.В. Соболев, Л.Я. Родионова, КубГАУ. 2020 – 29 с.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ПКС-4 – Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки</b>	
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей
4	Пищевая микробиология
3	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
2, 4	Учебная практика
6	Технологическая практика
6, 7, 8	Производственная практика
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	Технология продуктов детского питания из растительного сырья
4	Технология пищевых концентратов
<b>ПКС-7 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>	
2	Основные принципы организации здорового питания населения РФ
5	Пищевые добавки для производства продуктов питания из растительного сырья
5	Технохимический контроль сырья и продуктов питания
6	Химия и технология вина

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
6	Технология и экспертиза хлебобулочных и макаронных изделий
6	Технология и экспертиза кондитерских изделий
7	Технология и экспертиза безалкогольных и алкогольных напитков
6	Технология и экспертиза бродильных производств
7	Технология производства растительных масел
8	Технология переработки плодов и овощей
4	Пищевая микробиология
7	Химия и технология сахара
7	Технология хранения плодов и овощей
5	Технология хранения зерна
8	Технология переработки зерна
2, 4	Учебная практика
6	Технологическая практика
6, 7, 8	Производственная практика
6	Технологическая практика
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3	Технология продуктов детского питания из растительного сырья
4	Технология пищевых концентратов

\* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

<b>ПКС-4 Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки</b>					
Индикаторы достижения компетенций  ИД-1 Оценивает качество растительного сырья с учетом	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки При решении	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы	Тест Опрос устный Реферат Письменные ответы на вопросы Контрольная работа

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

<p>биохимических показателей ИД-2</p> <p>Определяет способ хранения растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества</p> <p>ИД-3</p> <p>Определяет способ переработки растительного сырья с учетом биохимических показателей его качества</p>	<p>стандартных задач не продемонстрированы</p> <p>основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки</p>	<p>основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач</p>	<p>все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач</p>	
--	--	--	---	---	--

**ПКС-7 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях**

<p>Индикаторы достижения компетенций</p> <p>ИД-1</p> <p>Контролирует технологию производства и организацию технологических процессов производства продуктов</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p> <p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок.</p> <p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок.</p> <p>Продемонстрированы все основные умения,</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p> <p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с</p>	<p>Тест</p> <p>Опрос устный</p> <p>Реферат</p> <p>Письменные ответы на вопросы</p> <p>Контрольная работа</p>
---	--	--	--	---	--

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори -тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори -тельно (минимальн ый пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе ИД-3 Организовывает входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по	имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки	минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач	отдельными незначительными недочетами, Пр продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач	
---	---	---	--	---	--

Планируемые результаты освоения компетенции (индикаторы достижения компетенции)	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетвори- тельно (минимальный не достигнут)	удовлетвори- тельно (минимальн ый пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

повышению его эффективнос- ти ИД-4 Обосновыва- ет нормы расхода сырья и вспомогател- ных материалов при производств е продукции ИД-5 Осуществляе- т контроль соблюдения экологическ ой и биологическ ой безопасност и растительног о сырья и готовой продукции					
--	--	--	--	--	--

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО**

**Темы рефератов (приведены примерные):**

*Компетенция (ПКС-4) Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки*

1. Этилен как продукт дыхания и его регулирующая роль в процессах дозревания плодов.
2. Факторы, обуславливающие потери при хранении: качество поступающей продукции; способ и продолжительность хранения. Корреляция и прогнозирование потерь.
3. Виды возбудителей болезней растений и их особенности.
4. Вредители картофеля, плодов и овощей при хранении - нематоды, клещи и др., а также грызуны и меры борьбы с ними.
5. Влияние кислорода и углекислого газа на дыхание плодов овощей и развитие микроорганизмов. Регулируемые газовые среды. Циркуляция воздуха и воздухообмен.
6. Влияние на качество сохраняемой продукции.
7. Подготовка картофеля и плодоовощной продукции к хранению.
8. Состояние покоя и естественная устойчивость плодов и овощей
9. Показатели качества овощей и плодов.
10. Методы, дополняющие охлаждение продукции для повышения качества хранения
11. Причины повреждения плодов и овощей.
12. Виды и типы хранилищ для плодов и овощей.

*Компетенция (ПКС-7) Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях*

13. Конструктивные особенности плодоовощных хранилищ
14. Системы охлаждения и системы вентиляции плодоовощных хранилищ
15. Механизация работ по загрузке и разгрузке хранилищ
16. Технические средства для товарной обработки плодов и овощей
17. Факторы, влияющие на сохранность плодов и овощей
18. Оптимальные режимы хранения картофеля
19. Хранение картофеля в хранилищах с активным вентилированием
20. Хранение капусты. Оптимальные режимы, использование активного вентилирования
21. Хранение лука репчатого и чеснока. Оптимальные режимы, использование активного вентилирования
22. Хранение томатных овощей. Оптимальные режимы, использование РГА
23. Хранение косточковых плодов. Оптимальные режимы, использование РГА
24. Хранение семечковых плодов. Оптимальные режимы, использование РГА
25. Хранение бананов и ананасов. Оптимальные режимы, использование РГА

**Темы докладов (приведены примерные):**

*Компетенция (ПКС-4) Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки*

1. Использование РГС и МГС в технологии хранения семечковых плодов.
2. Использование РГС и МГС в технологии хранения косточковых плодов
3. Использование РГС и МГС в технологии хранения ягодных культур
4. Использование РГС и МГС в технологии хранения винограда
5. Потери при хранении, режимы хранения в холодильниках и РГС. Технология хранения субтропических культур.
6. Режимы хранения. Технология хранения разных видов цитрусовых плодов.
7. Технология хранения картофеля в хранилищах разных видов. Потери при хранении
8. Технология и способы хранения капустных овощей.
9. Необходимость обязательной товарной обработки луковых овощей.
10. Технология и способы хранения томатных и тыквенных овощей.
11. Использование РГС и МГС в технологии хранения овощных культур.
12. Потери при хранении, режимы хранения в холодильниках и РГС. Технология хранения зеленных культур.

*Компетенция (ПКС-7) Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях*

13. Микробиологические заболевания картофеля. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
14. Микробиологические заболевания корнеплодов. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
15. Микробиологические заболевания луковых овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
16. Микробиологические заболевания капустных овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
17. Микробиологические заболевания тыквенных овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
18. Физиологические заболевания овощей. Причины и способы борьбы с ними.
19. Физиологические заболевания плодов. Причины и способы борьбы с ними

20. Основные факторы, влияющие на процесс дыхания.
21. Способы хранения томатов, перцев и баклажанов. Меры борьбы с болезнями и вредителями
22. Способы хранения бахчевых культур. Меры борьбы с болезнями и вредителями
23. Способы хранения огурцов, кабачков и патиссонов. Меры борьбы с болезнями и вредителями
24. Способы хранения томатов, перцев и баклажанов. Меры борьбы с болезнями и вредителями
25. Способы хранения малораспространенных овощей. Меры борьбы с болезнями и вредителями

**Темы курсовых работ (приведены примерные):**

*Компетенция (ПКС-4) Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки*

*Компетенция (ПКС-7) Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях*

1. Организация хранения винограда и картофеля в холодильнике для обеспечения населения 25 тыс. чел.
2. Организация хранения яблок и груш в холодильнике для обеспечения населения 20 тыс. чел.
3. Организация хранения картофеля и груши в холодильниках для обеспечения населения 37 тыс. чел.
4. Организация хранения тыквы и лука в холодильнике для обеспечения населения 40 тыс. чел.
5. Организация хранения груш и лука в холодильнике для обеспечения населения 21 тыс. чел.
6. Организация хранения яблок и капусты белокочанной в холодильнике для обеспечения населения 28 тыс. чел.
7. Организация хранения картофеля и лука в холодильнике для обеспечения населения 32 тыс. чел.
8. Организация хранения свеклы столовой и капусты белокочанной в холодильнике для обеспечения населения 35 тыс. чел.
9. Организация хранения груш и винограда в РГА для обеспечения населения 34 тыс. чел.
10. Организация хранения тыквы и моркови в холодильнике для обеспечения населения 27 тыс. чел.
11. Организация хранения яблок и картофеля в холодильнике для обеспечения населения 41 тыс. чел.
12. Организация хранения груш и тыквы в холодильнике для обеспечения населения 33 тыс. чел.

13. Организация хранения яблок и моркови в холодильнике для обеспечения населения 24 тыс. чел.
14. Организация хранения капусты белокочанной и лука в холодильнике для обеспечения населения 35 тыс. чел.
15. Организация хранения картофеля и свеклы в холодильнике для обеспечения населения 23 тыс. чел.
16. Организация хранения картофеля и капусты в холодильнике для обеспечения населения 20 тыс. чел.
17. Организация хранения груши и тыквы в холодильнике и капусты в траншеях для обеспечения населения 33 тыс. чел.
18. Организация хранения свеклы и лука в холодильнике для обеспечения населения 34 тыс. чел.
19. Организация хранения яблок и картофеля в холодильнике для обеспечения населения 40 тыс. чел.
20. Организация хранения винограда и капусты в холодильнике для обеспечения населения 34,5 тыс. чел.
21. Организация хранения лука и груш в холодильнике для обеспечения населения 43,5 тыс. чел.
22. Организация хранения винограда и груш в РГА для обеспечения населения 23,5 тыс. чел.
23. Организация хранения яблок и груш в РГА для обеспечения населения 33,5 тыс. чел.
24. Организация хранения яблок и винограда в холодильнике для обеспечения населения 42,5 тыс. чел.
25. Организация хранения тыквы и яблок зимних в холодильнике для обеспечения населения 34 тыс. чел.

### **Тесты (приведены примерные):**

*Компетенция (ПКС-4) Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки*

*Компетенция (ПКС-7) Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях*

*1 Потери в массе продукции за счет естественных процессов дыхания и испарения влаги :*

- + : естественная убыль
- : фактические потери
- : абсолютный отход
- : технический брак

*2 Причины потерь продукции растениеводства при хранении:*

- + : недостаточная подготовка
- + : отсутствие технической базы
- : малая долговечность продукции

-: низкое начальное качество продукции

### *3 Дополните*

*...- сохранение продуктов с использованием всех его живых начал (иммунных свойств продуктов):*

+ : Биоз

+ : Гемибюз

+ : биоз

+ : гемибюз

### *4 Модификация принципа анабиоза как принципа «скрытой жизни»:*

+ : термоанабиоз, ксероанабиоз, ацидоанабиоз, осмоанабиоз, аноксианабиоз

- : криоанабиоз, психроанабиоз, ценоанабиоз, алкоболеанабиоз, оксианабиоз

- : фотоанабиоз, химоанабиоз, мехоанабиоз, осмоанабиоз, поноанабиоз

- : ценоанабиоз, химоанабиоз, алкоболеанабиоз, оксианабиоз, ацидоанабиоз

### *5. Принцип ксероанабиоза проявляется при сохранении продукции в процессе:*

+ : высушивания

- : замораживания

- : маринования

- : консервирования сахаром

### *6 Принцип ценоанабиоза проявляется при консервировании плодов и овощей в процессе:*

+ : квашения, соления, виноделия

- : маринования

- : сушки

- : замораживания

### *7. Основные принципы хранения (консервирования) сельскохозяйственных продуктов:*

+ : биоз

+ : анабиоз

+ : ценоанабиоз

+ : абиоз

### *8 Модификации анабиоза, связанные с использованием высокотемпературной обработки это:*

+ : пастеризация

+ : стерилизация

- : фильтрация

- : центрифугирование

### *9 Уничтожение всех живых начал в продукции происходит при использовании принципа:*

+ : абиоза

- : анабиоза

- : ценоанабиоза

- : биоза

### *10. Дополните:*

*Показатели ....определяются по цвету, запаху и вкусу зерна:*

+ : свежести

- : органолептические
- : Свежести
- : Органолептические

### **Вопросы и задания к экзамену:**

*Компетенция (ПКС-4) Способен оценивать качество растительного сырья и продукции с учетом биохимических показателей и определять способ и режимы хранения и переработки*

#### **Вопросы к экзамену**

1. Основные принципы консервирования (по Никитинскому): биоз, анабиоз, ценоанабиоз, абиоз.
2. Способы консервирования, основанные на принципах биоза.
3. Способы консервирования, основанные на принципах анабиоза.
4. Способы консервирования, основанные на принципах абиоза.
5. Биологические основы лежкости плодоовощной продукции. Понятие лежкости и сохраняемости. Подготовка хранилищ к сезону хранения.
6. Состояние покоя и естественная устойчивость запасующих органов растений
7. Показатели качества плодов и овощей
8. Методы, дополняющие охлаждение при хранении плодов и овощей
9. Потери плодоовощной продукции при хранении. Понятие естественной убыли. Актируемые потери. Болезни плодов и овощей. Изменение химического состава.
10. Дыхание плодоовощной продукции. Виды дыхания. Дыхательный коэффициент.
11. Деление плодоовощной продукции на три группы по лежкости. Биологические основы лежкости каждой группы (период покоя, процессы дозревание).
12. Факторы, влияющие на сохраняемость плодоовощной продукции (температура, относительная влажность воздуха, воздухообмен в хранилище, освещенность, газовый состав атмосферы, химический состав хранимого сырья).
13. Факторы, влияющие на сохраняемость плодоовощной продукции в процессе выращивания.
14. Способы хранения плодоовощной продукции (тарный, бестарный способ). Размещение продукции в хранилище. Предварительное охлаждение, его влияние на качество сырья.
15. Товарная обработка, ее виды, необходимость проведения.
16. Стационарные хранилища. Их виды. Особенности. Вентиляция хранилищ, системы вентилирования их устройство. Активное вентилирование.
17. Полевые хранилища. Их виды. Правила подготовки площадок. Длительность хранения. Достоинства и недостатки.

18. Регулируемая и модифицированная газовая среда. Способы создания измененной газовой среды при хранении плодоовощной продукции.
19. Хранение картофеля. Биологические особенности. Потери при хранении. Необходимость проведения лечебного периода, его особенности. Режимы хранения. Синтез и ресинтез крахмала.
20. Хранение картофеля. Технология его хранения. Три периода хранения, особенности каждого.

*Компетенция (ПКС-7) Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях*

### **Вопросы к экзамену:**

21. Товарная обработка, ее необходимость, виды товарной обработки.
22. Хранение корнеплодов. Биологические особенности корнеплодов разных видов. Потери при хранении. Технология хранения.
23. Хранение капустных овощей. Биологические особенности капустных овощей разных видов. Потери при хранении. Технология хранения.
24. Хранение луковых овощей. Биологические особенности луковых овощей разных видов (лук репка, чеснок, зеленные луки). Потери при хранении. Технология хранения.
25. Хранение томатных овощей. Их виды. Биологические особенности томатных овощей разных видов. Потери при хранении. Технология хранения.
26. Хранение тыквенных овощей. Овощи, относящиеся к тыквенным. Биологические особенности тыквенных. Потери при хранении. Технология хранения.
27. Хранение семечковых плодов. Биологические особенности семечковых. Потери при хранении. Технология хранения.
28. Хранение косточковых плодов. Биологические особенности косточковых плодов. Потери при хранении. Технология хранения.
29. Хранение ягод. Биологические особенности ягод. Потери при хранении. Технология хранения.
30. Хранение винограда. Биологические особенности. Потери при хранении. Технология хранения.
31. Хранение citrusовых плодов. Биологические особенности citrusовых. Потери при хранении.
32. Технология хранения citrusовых. Особенности обработки citrusовых поступивших по импорту.
33. Хранение бананов. Биологические особенности. Потери при хранении. Технология хранения.
34. Хранение ананасов. Биологические особенности ананасов. Потери при хранении. Технология хранения.
35. Подготовка хранилищ к сезону хранения

36. Физиологические заболевания картофеля и овощей. Причины, способы борьбы с ними
37. Физиологические заболевания плодов и ягод. Причины, способы борьбы с ними
38. Конструктивные особенности современных хранилищ
39. Оборудование, необходимое для поддержания режима хранения
40. Механизация работ по загрузке и разгрузке хранилищ
41. Технические средства для товарной обработки картофеля, овощей и плодов
42. Виды возбудителей болезней растений и их особенности.
43. Вредители картофеля, плодов и овощей при хранении - нематоды, клещи и др., а также грызуны и меры борьбы с ними.
44. Влияние кислорода и углекислого газа на дыхание плодов овощей и развитие микроорганизмов. Регулируемые газовые среды. Циркуляция воздуха и воздухообмен.
45. Влияние на качество сохраняемой продукции.
46. Подготовка картофеля и плодоовощной продукции к хранению.
47. Состояние покоя и естественная устойчивость плодов и овощей
48. Показатели качества овощей и плодов.
49. Методы, дополняющие охлаждение продукции для повышения качества хранения
50. Причины повреждения плодов и овощей.
51. Виды и типы хранилищ для плодов и овощей.
52. Микробиологические заболевания картофеля. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
53. Микробиологические заболевания корнеплодов. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
54. Микробиологические заболевания луковых овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
55. Микробиологические заболевания капустных овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
56. Микробиологические заболевания тыквенных овощей. Факторы, их вызывающие. Способы борьбы.
57. Системы активного вентилирования, их виды, особенности, применение.
58. Системы охлаждения. Виды хладоагентов, способы охлаждения, эффективность применения.
59. Системы вентиляции. Эффективность использования.
60. Способы дезинфекции хранилищ.

**7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины «Технология хранения плодов и овощей» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

**Критерии оценки доклада:** новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** – выполнены все требования к написанию доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «хорошо»** – основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении.

**Оценка «удовлетворительно»** – имеются существенные отступления от требований к подготовке доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы.

**Оценка «неудовлетворительно»** – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

**Критерии оценки знаний при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 %;

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

**Критериями оценки курсового проекта** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

**Оценка «отлично»** ставится, если соблюдены все требования к написанию курсового проекта: подробно описана теоретическая часть, верно выполнена расчетная часть и сделано логически верное заключение; выдержаны все требования к оформлению; обучающийся верно конструктивно излагает суть выполненного курсового проекта.

**Оценка «хорошо»** – ставится обучающимся, выполнившим курсовой проект с недочетами в изложении темы и оформлении, с допущенными ошибками в расчетной части; недостаточно ориентирующемуся в теме проекта при его защите.

**Оценка «удовлетворительно»** – выставляется обучающемуся, выполнившему курсовой проект не в соответствии с предъявляемыми требованиями, не подробно осветившему основные пункты, не сумевшему подробно изложить выполненную работу при защите.

**Оценка «неудовлетворительно»** – ставится обучающемуся, не справившемуся с выполнением курсового проекта в полном объеме и с соблюдением правил оформления, не защитившему работу комиссии в установленные сроки.

#### **Критерии оценки при проведении экзамена:**

**Оценка «отлично»** выставляется студенту, обнаружившему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

**Оценка «хорошо»** выставляется, если студент обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе. Оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

**Оценки «удовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом

для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Е.В. Романова, В.В. Введенский— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2010.— 188 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11537.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Электронный ресурс]: учебник/ В.И. Манжесов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 704 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40914.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Прищепина Г.А. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. Часть 1. Картофель, плоды и овощи: учебное пособие / Г.А. Прищепина. Барнаул: Изд-во АГАУ, 2007. 60 с. [http://window.edu.ru/resource/628/77628/files/prischepina\\_technology.pdf](http://window.edu.ru/resource/628/77628/files/prischepina_technology.pdf)

4 ХРАНЕНИЕ И ПЕРЕРАБОТКА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ: учебное пособие / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА[Электронный ресурс]:/ сост. Т. Н. Киртаева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2015. – 90 с.– Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

### **Дополнительная учебная литература**

1. Пилипюк В.Л. Технология хранения зерна и семян [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Л. Пилипюк— Электрон. текстовые данные.— М.: Вузовский учебник, 2010.— 437 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/751.html> — ЭБС «IPRbooks»

2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е.В. Калмыкова, Н.Ю. Петров, О.В. Калмыкова, С.А.

Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>

3. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность : учеб. пособие / Т.В. Плотникова, В.М. Позняковский, Т.В. Ларина, Л.Г. Елисеева; под ред. В.М. Позняковского. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2005. - 300 с.

4 Магомедов, М.Г. Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : учеб. – Электрон. дан. – Санкт–Петербург: Лань, 2015. – 560 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/67474>

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### – ЭБС

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	Интернет доступ	17.07.2020	Договор № 3818 ЭБС
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.20 12.01.21	Контракт №940
3	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		
5	Электронный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК библиотеки		

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Родионова Л.Я., Соболев И.В., Красносельская Е.А. Методические указания к курсовой работе по технологии хранения плодов и овощей, Краснодар, КубГАУ. 2012, 41 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/met.ukaz.\\_po\\_kursovoi\\_khraneniju.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/met.ukaz._po_kursovoi_khraneniju.pdf)

2 Технология хранения продукции растениеводства : метод. указания для выполнения курсовой работы / сост. Е. А. Красносельская, И. В. Соболев, Л. Я. Родионова. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 41 с

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU\\_k.r.\\_Tekhnologija\\_khraneniya\\_produkcii\\_rasteniievodstva\\_35.03.07\\_563859\\_v1\\_.PDF](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_k.r._Tekhnologija_khraneniya_produkcii_rasteniievodstva_35.03.07_563859_v1_.PDF)

3 Технология хранения плодов и овощей : лабор. практикум / Е. А. Красноселова, И. В. Соболев, Л. Я. Родионова. – Краснодар : КубГАУ, 2017. – 119 с.

[https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1Tekhnologija\\_khraneniya\\_plodov\\_i\\_ovos\\_hchei.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/116/1Tekhnologija_khraneniya_plodov_i_ovos_hchei.pdf)

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет";
- фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы;
- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

### **Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

## **12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине**

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Технология хранения плодов и овощей	<p>"Помещение №524 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,6м²; лаборатория .</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 4 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 3 шт.;</p> <p>весы — 3 шт.;</p> <p>анализатор — 3 шт.;</p> <p>дозатор — 15 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 1 шт.;</p> <p>пурка — 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный — 3 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 3 шт.;</p> <p>тестомесилка — 2 шт.;</p> <p>мельница — 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения (компьютер персональный — 7 шт.);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13
	<p>Помещение №525 ГУК, посадочных мест — 24; площадь — 70,7м²; лаборатория лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 7 шт.;</p> <p>измеритель — 3 шт.;</p> <p>пресс — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>весы — 3 шт.;</p> <p>анализатор — 2 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>стол лабораторный — 2 шт.;</p> <p>пурка — 3 шт.;</p> <p>набор лабораторный — 4 шт.;</p> <p>стенд лабораторный — 3 шт.;</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13

	<p>тестомесилка — 3 шт.;</p> <p>термоштанга — 1 шт.;</p> <p>мельница — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (проектор — 1 шт.;</p> <p>интерактивная доска — 1 шт.;</p> <p>монитор — 1 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p>	
	<p>Помещение №510 ГУК, площадь — 54,9м²; помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.;</p> <p>термоштанга — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (мфу — 1 шт.;</p> <p>экран — 1 шт.;</p> <p>проектор — 1 шт.;</p> <p>сетевое оборудование — 1 шт.;</p> <p>сканер — 1 шт.;</p> <p>ибп — 2 шт.;</p> <p>сервер — 2 шт.;</p> <p>компьютер персональный — 11 шт.);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Калинина, 13</p>