

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий  
Кафедра экономики пищевых производств

Рег. № АИБ-26.54  
« 27 » января 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Инженерного института

Мезенов А.А.

(ФИО)



(подпись)

ФГОС 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.07 Технология хранения и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Шифр и наименование дисциплины

35.03.06 **Агроинженерия**

Код и наименование направления подготовки

Технические системы и роботизация пищевых производств

Направленность (профиль)

Курс: 3

Семестр: 5

Факультет: Инженерный институт

очная

очная, заочная, очно-заочная

**Объем дисциплины (модуля)**

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
<b>Общая трудоёмкость по учебному плану</b>	<b>2 / 72</b>			<b>5</b>
В том числе,				
<b>Контактная работа</b>	<b>30</b>			
Занятия лекционного типа	10			
Занятия семинарского типа	20			
<b>Самостоятельная работа, всего</b>	<b>42</b>			
<b>В том числе:</b>				
Курсовой проект / курсовая работа				
Контрольная работа / реферат / РГР	К			5
Форма контроля экзамен / зачет / зачет с оценкой	3			5

Новосибирск 2026

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия, утвержденного приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 №813.

**Программу разработал(и):**

Профессор кафедры ТТПП

(должность)



подпись

Гарт В.В.

ФИО

(должность)

подпись

ФИО

## 1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП (при наличии) направлена на формирование следующих компетенций: ПКО-3.

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ПКО-3 Способен организовать эксплуатацию сельскохозяйственной техники</i>	<i>ИПКО-3.2. Демонстрирует знания технологии производства сельскохозяйственной продукции</i>	<b>знать:</b> <i>технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i> <b>уметь:</b> <i>использовать знание технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции для правильной эксплуатации и обслуживания технологического оборудования.</i> <b>владеть:</b> <i>современными технологиями хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</i>

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Основы производства продукции растениеводства», «Основы производства продукции животноводства» и является основой для последующего изучения дисциплин: «Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», «Организация перерабатывающих предприятий в АПК», «Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств».

### 3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения.

Таблица 2.1 Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ПЗ)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
<b>Раздел 1. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства</b>						
1	Технологии хранения и переработки зерна на крупу и муку	1	2	2	5	ПКО-3
2	Технологии хранения муки и производства зерномучных изделий	1	2	2	5	ПКО-3
3	Технологии хранения и переработки плодов и овощей	1	2	2	5	ПКО-3
<b>Раздел 2. Технологии хранения и переработки продукции животноводства</b>						
4	Технологии убоя сельскохозяйственных животных и первичной переработки туш.	1	2	2	5	ПКО-3
5	Хранение и технологии переработки мяса.	2	4	4	10	ПКО-3
6	Технологии первичной переработки крови, шкур, кишок, жирсырья	1	2	3	6	ПКО-3
7	Технологии хранения и переработки рыбы	1	2	2	5	ПКО-3
8	Технологии хранения и переработки молока	1	2	2	5	ПКО-3
9	Технологии хранения и переработки яйца	1	2	2	5	ПКО-3
	Подготовка и выполнение контрольной работы			12	12	
	Подготовка к зачету			9	9	
	Итого	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>42</b>	<b>72</b>	

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, самостоятельной работы, контрольной работы.

#### 3.1. Содержание отдельных разделов и тем

##### **Раздел 1. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства**

###### *Тема 1. Технологии хранения и переработки зерна на крупу и муку*

Строение зерна. Реакция зерна на внешние и внутренние факторы при хранении. Условия хранения. Переработка зерна в крупу. Переработка зерна в муку. Технология хранения крупы.

###### *Тема 2. Технологии хранения муки и производства зерномучных изделий*

Стадии хранения муки. Условия хранения муки. Технология хлебопечения. Технология производства макаронных изделий.

### *Тема 3. Технологии хранения и переработки плодов и овощей*

Особенности хранения плодов и овощей. Технология производства соков. Заморозка, сушка, вяление, мочение, соление, высокотемпературное консервирование.

## **Раздел 2. Технологии хранения и переработки продукции животноводства**

### *Тема 4. Технологии убоя сельскохозяйственных животных и первичной переработки туш*

Способы оглушения и убоя сельскохозяйственных животных и птицы. Особенности первичной переработки туш разных видов животных и птицы.

### *Тема 5. Хранение и технологии переработки мяса.*

Созревание, охлаждение, заморозка, дефростация мяса. Хранение мяса. Производство колбасных изделий. Изготовление цельномышечных изделий. Технологии производства полуфабрикатов. Изготовление мясных консервов.

### *Тема 6. Технологии первичной переработки крови, шкур, кишок, жирсырья.*

Дефибрирование, стабилизация, сушка крови. Способы первичной обработки и консервирование шкур. Обработка и консервирование кишечного сырья. Переработка жирсырья.

### *Тема 7. Технологии хранения и переработки рыбы*

Хранение рыбного сырья. Первичная переработка рыбы. Посол, маринование, сушка, вяление, копчение. Технология производства рыбных консервов.

### *Тема 8. Технологии хранения и переработки молока*

Способы первичной переработки и хранения молока. Технологии производства молока питьевого, сливок питьевых. Кисломолочные напитки. Сметана. Творог. Молочные консервы. Масло коровье. Сыры.

### *Тема 9. Технологии хранения и переработки яйца*

Строение яйца. Способы сбора и сортировки куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца. Технический брак. Технология получения и условия хранения яичных продуктов.

#### 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

##### 4.1. Список основной литературы

✓ 1. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибгатуллин, Н. А. Балакирев [и др.]. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130579>. (ЭБС «Лань»)

##### 4.2. Список дополнительной литературы

✓ 1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: Учебник/ В.И. Манжесов, Е.Е. Курчаева, М.Г. Сысоева, А.И. Попов, Д.С. Щедрин, Т.Н. Тертычная, И.В. Максимов/ Под общ. ред. В.И. Манжесова.- СПб.: Троицкий мост, 2012.- 536 с.

✓ 2. Медведева З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Новосиб. гос. аграр. ун-т. - Новосибирск: Золотой колос, 2015. - 340 с.

✓ 3. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : учеб.-справ. пособие. - 5-е изд., стер. 4-му. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. - 528 с.

✓ 4. Технология переработки продукции растениеводства: учеб. для студ. вузов по агр. спец. / под ред. Н.М. Личко. - Москва: КолосС, 2000. - 549 с.

##### 4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 3. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>
2.	ЭБС издательства «ИНФРА-М»	<a href="http://znanium.com">znanium.com</a>
3.	ЭБС издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a>
4.	Открытая база ГОСТов	<a href="http://standartgost.ru">http://standartgost.ru</a>

##### 4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции: метод. указания/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак; сост.: В.В. Гарт, – Новосибирск, 2019. – 25 с.

**4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения и информационных справочных систем, наглядных пособий**

Таблица 4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	<i>MS Windows 2007</i>	<i>Microsoft</i>
2.	<i>MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)</i>	<i>Microsoft</i>
3.	<i>Броузер Mozilla FireFox</i>	<i>Mozilla Public License</i>
4.	<i>Почтовый клиент Thunderbird</i>	<i>Mozilla Public License</i>
5.	<i>Файловый менеджер FreeCommander</i>	<i>Бесплатная</i>

Таблица 5. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	<i>Наглядное пособие</i>	<i>Макеты фруктов и овощей</i>	<i>5 шт</i>
2.	<i>Наглядное пособие</i>	<i>Макеты полутуш с.-х. животных</i>	<i>1 шт</i>
3.	<i>Наглядное пособие</i>	<i>Макеты субпродуктов</i>	<i>2 шт</i>
4.	<i>Наглядное пособие</i>	<i>Макеты колбас</i>	<i>2 шт</i>
5.	<i>Наглядное пособие</i>	<i>Тара и упаковка для консервированной продукции</i>	<i>7 шт</i>

**5. Описание материально-технической базы**

Таблица 6. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
з-317	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Ноутбук переносной, стационарный мультимедийный проектор, экран настенный, доска аудиторная

**6. Порядок аттестации студентов по дисциплине**

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

## 7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «25» декабря 2025 г. № 8

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры протокол от «24» января 2026 г. № 6

И.о. заведующего кафедрой

(должность)



подпись

Коршунова В.В.

ФИО

Председатель методического совета ИИ

(должность)



подпись

Вульферт В.Я.

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «  »    20   г. №  

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель методического совета ИИ

(должность)

подпись

ФИО

Рабочая программа обсуждена и соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Университет биотехнологий, протокол от «  »    20   г. №  

Изменений не требуется/изменения внесены в раздел(-ы): \_\_\_\_\_  
нужное подчеркнуть

Председатель методического совета ИИ

(должность)

подпись

ФИО