

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Махаева Наталья Юрьевна  
Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной политике ФГБОУ ВО "Ярославский ГАУ"  
Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58  
Уникальный программный ключ:  
fa349ae3f25a45643d89cfb67187284ea10f48e8

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной, научной, воспитательной работе и молодежной политике и цифровой трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
Морозов В.В.  
«29» августа 2022 г.



### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

#### Б1.В.ДВ.03.01 Технология переработки плодов и овощей

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Факультет	агротехнологический
Выпускающая кафедра	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	зачет

Ярославль 2022 г.

При разработке рабочей программы дисциплины (далее – РПД) **«Технология переработки плодов и овощей»** в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «17» июля 2017 г. № 669;
2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 г № 83 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки»;
3. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 26 ноября 2020 г. № 1456 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 27.05.2021 г. № 63650);
4. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «01» марта 2022г. Протокол № 2. Период обучения: 2022...2027 гг.

**Преподаватель-разработчик:**

  
(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.  
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции «29» августа 2022 г. Протокол № 15.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД одобрена на заседании учебно-методической комиссии (далее УМК) агротехнологического факультета 29 августа 2022 года № 11.

Председатель учебно-методической комиссии факультета

  
(подпись)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель образовательной программы

  
(подпись)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

И.о. декана агротехнологического факультета

  
(подпись)

к.с.-х.н. Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	6
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	6
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.2.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения.	8
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	9
5	Содержание дисциплины	9
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	9
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	11
5.3	Практические занятия	11
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	13
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	13
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	13
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	14
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	14
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	14
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	17
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	18
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	18
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	20
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	21
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	23
8.1	Основная учебная литература	23
8.2	Дополнительная учебная литература	23
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	24
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	24
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	24
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	25

11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	25
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	25
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	26
11.3	Доступ к сети интернет	26
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	26
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	27
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	30
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	32

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

**Целью** дисциплины «Технология переработки плодов и овощей» является формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки плодов и овощей для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки продукции.

### **Задачи:**

- изучить характеристики, свойства сырья и готовой продукции плодов и овощей;
- изучить основные режимы и способы хранения плодов и овощей; изучить основные технологические схемы переработки плодов и овощей.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### 2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата, сформированы академией самостоятельно на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

#### 2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускника

<b>Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (в сфере производства и хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства)</b>	
<b>Код профессионального стандарта</b>	<b>Наименование профессионального стандарта</b>
13.017	Профессиональный стандарт «Агроном», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 20.09.2021 №644н
13.013	Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14.07.2020 г. № 423н
22.002	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30.08.2019г. № 602н
22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 г. №694н

#### 2.2.2 Перечень обобщенных трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

<b>Обобщённые трудовые функции</b>			<b>Трудовые функции</b>		
<b>Код</b>	<b>Наименование</b>	<b>Уровень квалификации</b>	<b>Наименование</b>	<b>Код</b>	<b>Уровень (подуровень) квалификации</b>
Профессиональный стандарт «Агроном» (бакалавриат)					

В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии»					
В	Оперативное управление технологическими процессами по производству продукции животноводства	6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	В/04.6	6
В	Организация производства продукции растениеводства	6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	В/01.6	6
			Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	В/02.6	6
Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»					
Д	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6

Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»					
D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
			Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
			Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

### 2.2.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС – 14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКОС -14.1</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		Методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.	Навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
		<b>ПКОС- 14.2</b> Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		Методики расчета техникоэкономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания	Навыками определения техникоэкономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

			из растительного сырья	
--	--	--	------------------------	--

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология переработки плодов и овощей» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

### 4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 3 курс
	часов	часов
<b>Контактная работа при проведении учебных занятий, всего</b> (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	<b>12,9</b>	<b>12,9</b>
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	–	–
Практические занятия (Пр)	6	6
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	0,9	0,9
<b>Самостоятельная работа, всего</b> (СР + контроль)* в том числе:	<b>94,9</b>	<b>94,9</b>
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	3,8	3,8
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, к практическим занятиям)	91,1	91,1
<b>3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего</b>	<b>0,2</b>	<b>0,2</b>
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	–	–
Сдача зачета по дисциплине (К)*	0,2	0,2
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в часах:</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины в зачётных единицах:</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

## 5 Содержание дисциплины

### 5.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на их количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							
			Контактная работа при проведении учебных занятий					Самостоятельная работа		Всего часов
			Лек	Лаб	Пр	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР	Контроль	
1	«Теоретические основы хранения плодов и овощей»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	10,07
2	«Параметры хранения плодов и овощей»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	10,07
3	«Материально-техническая база предприятия по хранению и переработке плодов и овощей.»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	9,07
4	«Технология и хранения картофеля и овощей»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	2	0,07	8,28	0,34	11,07
5	Технология хранения плодово-ягодной продукции»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	9,07
6	«Потери плодово-овощной продукции при хранении»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	9,07
7	«Общие принципы и методы переработки плодово-овощного сырья»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	9,07
8	«Технологии переработки овощного сырья»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	11,07
9	«Технологии переработки плодово-ягодного сырья»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	10,07
10	«Технология производства сушеной плодово-овощной продукции»	ПКОС-14	0,5	-	0,5	-	0,07	8,28	0,34	8,07
11	«Технология производства быстрозамороженной плодово-овощной продукции»	ПКОС-14	1	-	1	-	0,15	8,3	0,4	11,1
	<b>Промежуточная аттестация: зачет</b>		-	-	-	-	-	-	-	0,2
	<b>Итого по дисциплине</b>		<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>0,9</b>	<b>91,1</b>	<b>3,8</b>	<b>108</b>

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Лек	Лаб	Пр	
1	3	«Теоретические основы хранения плодов и овощей»	0,5	-	0,5	ВК
2	3	«Параметры хранения плодов и овощей»	0,5	-	0,5	Т, УО
3	3	«Материально-техническая база предприятия по хранению и переработке плодов и овощей.»	0,5	-	0,5	КР
4	3	«Технология и хранения картофеля и овощей»	0,5	-	0,5	Т, УО
5	3	Технология хранения плодово-ягодной продукции»	0,5	-	0,5	Т, УО
6	3	«Потери плодовоовощной продукции при хранении»	0,5	-	0,5	УО
7	3	«Общие принципы и методы переработки плодовоовощного сырья»	0,5	-	0,5	Т, УО
8	3	«Технологии переработки овощного сырья»	0,5	-	0,5	Т, УО
9	3	«Технологии переработки плодово-ягодного сырья»	0,5	-	0,5	Т, УО
10	3	«Технология производства сушеной плодовоовощной продукции»	0,5	-	0,5	Т
11	3	«Технология производства быстрозамороженной плодовоовощной продукции»	1	-	1	УО
		<b>Итого за 3 курс</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>6</b>	

\* Вк- входной контроль, Т-тестирование, К<sub>р</sub>-контрольная работа, УО-устный опрос.

## 5.3 Практические занятия

№ п/п	№ Курса	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических работ	Всего часов
1	2	3	4	5
1	3	Теоретические основы хранения плодов и овощей	Особенности плодовоовощной продукции как объекта хранения. Понятия «лежкость» и «сохраняемость». Классификация плодов и овощей по природе лежкости. Значение теоретических основ хранения плодов	0,5

2	3	Параметры хранения плодов и овощей	Теоретическое обоснование влияния температуры при хранении плодов и овощей. Физиологические расстройства, связанные с нарушением температурного режима хранения. Классификация плодоовощной продукции в соответствии с температурой хранения.	0,5
3	3	Материально-техническая база предприятия по хранению и переработке плодов и овощей.	Нормы технологического проектирования предприятий по хранению и обработке картофеля и плодоовощной продукции.	0,5
4	3	Технология и хранения картофеля и овощей	Биологические особенности картофеля как объектах ранения. Сорты и гибриды картофеля, пригодные для длительного хранения. Технологии уборки картофеля. Параметры хранения картофеля по периодам. Классификация овощей корнеплодов в соответствии с анатомо-морфологическим строением продуктовых органов. Биологические особенности овощей как объекта хранения. Сорты и гибриды овощей и плодов, предназначенные для длительного хранения.	0,5
5	3	Технология хранения плодово-ягодной продукции	Параметры и технологии кратковременного хранения косточковых плодов и ягод. Применение полимерных упаковочных материалов при их хранении.	0,5
6	3	Потери плодоовощной продукции при хранении	Причины возникновения потерь плодоовощной продукции при хранении. Нормируемые, активируемые, сверхнормативные потери, способы их снижения	0,5
7	3	Общие принципы и методы переработки плодоовощного сырья	Принципы хранения (консервирования) продуктов по Я.Я. Никитинскому. Понятия биоза, анабиоза, ценоанабиоза, абиоза.	0,5
8	3	Технологии переработки овощного сырья	Понятие овощных натуральных консервов, их ассортимент. Требования к сырью для производства овощных натуральных консервов. Рецептура и технологическая схема производства овощных натуральных консервов (на примере консервированного зеленого горошка).	0,5
9	3	Технологии переработки плодово-ягодного сырья	Понятие плодово-ягодных компотов. Сырье, используемое для их производства. Технологическая схема производства плодово-ягодных компотов.	0,5

			Консервирование плодово-ягодных компотов путем тепловой стерилизации.	2
10	3	Технология производства сушеной плодовоовощной продукции	Теплофизические особенности процесса сушки плодов и овощей. Подготовка сырья к сушке. Сушка плодов и овощей в сушилках.	0,5
11	3	Технология производства быстрозамороженной плодовоовощной продукции	Технологическая схема быстрого замораживания плодов и овощей. Особенности подготовки сырья. Режимы, технология и аппаратура для быстрого замораживания.	1
<b>Итого</b>				<b>6</b>

#### **5.4 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки не предусмотрено**

#### **Практические занятия**

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час
Технология и хранения картофеля и овощей	2
<b>Итого</b>	<b>2</b>

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

##### **6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)**

№ п/п	№ Курса	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1	3	Теоретические основы хранения плодов и овощей	Входной контроль	8,28
2	3	Параметры хранения плодов и овощей	Тестирование Устный опрос	8,28
3	3	Материально-техническая база предприятия по хранению и переработке плодов и овощей.	Контрольная работа	8,28
4	3	Технология и хранения картофеля и овощей	Тестирование Устный опрос	8,28
5	3	Технология хранения плодово-ягодной продукции	Тестирование Устный опрос	8,28
6	3	Потери плодовоовощной продукции при хранении	Устный опрос	8,28
7	3	Общие принципы и методы переработки плодовоовощного сырья	Тестирование Устный опрос	8,28
8	3	Технологии переработки овощного сырья	Тестирование Устный опрос	8,28
9	3	Технологии переработки плодово-ягодного сырья	Тестирование Устный опрос	8,28

10	3	Технология производства сушеной плодоовощной продукции	Тестирование	8,28
11	3	Технология производства быстрозамороженной плодоовощной продукции	Устный опрос	8,3
Самостоятельная работа при подготовке к зачету				3,8
<b>Итого за семестр</b>				<b>94,9</b>

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине «Технология переработки плодов и овощей» обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями:

Зубарева Т.Г., Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: практикум для обуч. по напр. подг. 35.03.04 Агрономия / Т.Г. Зубарева, М.А. Сенченко, Ярославль, ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2018, 132с

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология переработки плодов и овощей» – комплект методических и контрольно измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (**ПКОС-14**) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде входного контроля, практических работ, устного опроса и тестирования. Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (3 курс) и проводится в форме зачета.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ Курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
	ПКОС 14 - Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
5	Технология переработки продукции растениеводства
5	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
5	Производственный учет и отчетность на сельскохозяйственных предприятиях
4	Технология бродильных производств
4	Технология хлебобулочных изделий

<b>3</b>	<b>Технология переработки плодов и овощей</b>
3	Технология масложирового производства
2	Учебная технологическая практика
3	Производственная технологическая практика
5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

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

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				высокий	средний	ниже среднего (пороговый)	низкий (пороговый уровень не достигнут)
					Шкалы оценивания			
1	2				3	4	5	6
ПКОС-14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p><b>ПКОС – 14.1</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</p> <p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет.	<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции</p> <p><b>Способен:</b> произвести расчет нормативов материальных затрат по каждой технологической операции на основе технологических карт.</p>	<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.</p> <p><b>Понимает:</b> как провести расчеты для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства</p>	<p><b>Знает:</b> методики определения потребности в средствах производства.</p> <p><b>Умеет:</b> определять потребности в средствах производства.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства.</p>	<p><b>Не знает:</b> методики определения потребности в средствах производства.</p> <p><b>Не умеет:</b> определять потребности в средствах производства.</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками определения потребности в средствах производства</p>

					продуктов питания из растительного сырья.		
	<p><b>ПКОС – 14.2</b> Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.</p> <p><b>Знает:</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет:</b> определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	Лекционные занятия, практические занятия, самостоятельная работа	Тестовые задания, зачет.	<p><b>Знает:</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>Умеет:</b> определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знает:</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства;</p> <p><b>Умеет:</b> определять технико-экономические эффективности производства</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения технико-экономической эффективности производств</p>	<p><b>Знает:</b> некоторые методики расчета технико-экономической эффективности производства.</p> <p><b>Умеет:</b> определять некоторые технико-экономические эффективности производства.</p> <p><b>Владеет:</b> навыками определения некоторых технико-экономической эффективности производства.</p>	<p><b>Не знает</b> методики расчета технико-экономической эффективности производства.</p> <p><b>Не умеет</b> определять технико-экономические эффективности производства.</p> <p><b>Не владеет</b> навыками определения технико-экономической эффективности производства</p>

## **7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

#### ***1. Место и роль физиологии растений среди агрономических наук***

- а) не связана с агрономическими науками
- б) непосредственно связана лишь с агрохимией
- в) изучает только теоретические вопросы жизни растений
- г) является теоретической основой всех агрономических наук

#### ***2. Какое из направлений не характерно для физиологии растений на современном этапе***

- а) биофизическое
- б) биохимическое
- в) экологическое
- г) морфологическое

#### ***3. Свойство, характерное для цитоплазмы***

- а) не обладает раздражимостью
- б) не обладает вязкостью
- в) свободно пропускает вещества
- г) избирательно пропускает вещества

#### ***4. При денатурации белков происходит***

- а) потеря белком его биологических свойств
- б) распад белка на аминокислоты
- в) нарушение первичной структуры белка
- г) гидролиз белка

#### ***5. Питательная ценность белка зависит от содержания в нем***

- а) циклических аминокислот
- б) моноаминомонокарбоновых аминокислот
- в) моноаминодикарбоновых аминокислот
- г) незаменимых аминокислот

#### ***6. Принцип структурной организации растительной клетки***

- а) ферментативный
- б) гормональный
- в) мембранный
- г) генетический

#### ***7. Физиология растений изучает***

- а) строение растений
- б) генетический аппарат растений
- в) функции жизнедеятельности растений
- г) превращение веществ и энергии

#### ***8. Биохимия растений изучает***

- а) строение растений
- б) морфологию растений
- в) химический состав растений, превращение веществ и энергии
- г) генетический аппарат растений

#### ***9. Методы физиологии растений***

- а) аналитический, синтетический
- б) химический, экспериментальный

- в) исторический, аналитический
- г) исторический, экспериментальный

**10. Белки построены из**

- а) моносахаридов
- б) аминокислот
- в) органических кислот
- г) дисахаридов

11. Совокупность свойств продукции, которые обуславливают ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с целевым назначением, это

- а) лежкость
- б) продуктивность
- в) качество\*

12. К какой степени качества относятся продукты полноценные, или стандартные, по всем показателям отвечающие требованиям стандартов (качество дифференцировано по товарным сортам и классам), пригодные к употреблению на определенные цели без каких-либо ограничений и реализуемые по установленным ценам:

- а) к первому\*
- б) ко второму
- в) к третьему

13. К какой степени качества относятся продукты неполноценные, или нестандартные (по одному или нескольким показателям, не отвечающим требованиям стандартов), но пригодные к употреблению на пищевые и другие цели, реализуемые со скидками с цены, установленной на стандартную продукцию

- а) к первому
- б) ко второму\*
- в) к четвертому

14. К какой степени качества относятся продукты не пригодные к употреблению на пищевые цели, так как могут быть токсичными для людей, но пригодные к употреблению на технические или кормовые цели

- а) к четвертому
- б) ко второму
- в) к третьему\*

15. К какой степени качества относятся продукты, полностью утратившие свою доброкачественность (сгнившие, заплесневевшие и т.д.), подлежащие списанию и уничтожению.

- а) к четвертому
- б) ко второму
- в) к третьему\*

16. К механическим потерям при хранении относятся:

- а) просыпи\*
- б) самосогревание
- в) прораствание

17. К биологическим потерям при хранении относятся:

- а) просыпи
- б) самосогревание\*
- в) раструска

18. Неизбежные потери в массе продукции при хранении являются

- а) естественной убылью\*
- б) технической убылью
- в) техническим браком

19. Потери, которые образуются при использовании продукции не по назначению называются:

- а) явными
- б) скрытыми\*
- в) неучтенными

### 7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета)

#### Компетенция:

ПКОС – 14 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.

ПКОС – 14 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений.

1. Значение переработки плодоовощной продукции в народном хозяйстве страны.
2. Роль отечественных ученых в разработке теоретических основ хранения и переработки с.-х. продуктов.
3. Биологическая и энергетическая ценность картофеля, овощей и плодов. Общая характеристика их химического состава.
4. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции и его показатели.
5. Разновидности контроля качества сельскохозяйственной продукции (плодов и овощей).
6. Методы определения показателей качества плодов и овощей.
7. Объективные и субъективные факторы, влияющие на качество плодов и овощей.
8. Виды дефектов плодов семечковых и косточковых культур.
9. Допустимые отклонения от требований ГОСТ при оценке качества плодов и овощей. Причины, обуславливающие введение допусков.
10. Степень зрелости плодов и овощей. Учет этого показателя при оценке качества плодов и овощей.
11. Особенности нормирования качества плодов и овощей при отгрузке и в местах назначения.
12. Правила приемки плодов и овощей перерабатывающими предприятиями.
13. Классификация методов консервирования плодов и овощей.
14. Консервирование плодов и овощей тепловой стерилизацией. Биологические основы стерилизации и пастеризации.
15. Бланширование плодоовощной продукции. Значение этой операции при производстве консервов.
16. Производство овощных натуральных консервов (зеленый горошек, консервированные огурцы и томаты)
17. Производство овощных закусочных консервов (фаршированный перец, икра баклажанная и кабачковая). Видимая усадка овощей, значение этого показателя.
18. Маринование овощей и плодов. Особенности производства слабокислых и кислых овощных маринадов.
19. Производство томатного сока
20. Производство концентрированных томатных продуктов.

21. Производство плодово-ягодных компотов. Требования к качеству сырья.
22. Производство неосветлённых плодовых и ягодных соков.
23. Производство осветленных плодовых и ягодных соков
24. Виды тары и способы упаковки стерилизованной продукции
25. Хранение и виды порчи стерилизованных консервов.
26. Теоретические основы консервирования плодоовощной продукции сушкой.
27. Способы сушки овощей и плодов.
28. Воздушно-солнечная сушка плодоовощной продукции. Виды сушеных продуктов, получаемых из абрикосов и винограда.
29. Тепловая технологическая сушка плодов и овощей.
30. Сублимационная сушка плодоовощной продукции. Ее преимущество и недостатки.
31. Требования, предъявляемые к качеству сырья, для производства сушеных продуктов.
32. Расфасовка, упаковка и хранение сушеных продуктов.
33. Теоретические основы консервирования плодов и овощей сахаром.
34. Приготовление варенья из различных видов сырья.
35. Причины засахаривания продукции, меры предотвращения этого явления.
36. Производство джема и мармелада. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
37. Консервирование плодов и овощей быстрым замораживанием.
38. Хранение замороженной плодоовощной продукции.
39. Теоретические основы микробиологического метода консервирования.
40. Технология производства квашеной капусты. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
41. Соление огурцов и томатов. Особенности подготовки емкостей для соления продукции.
42. Мочение яблок. Требования к качеству сырья.
43. Хранение солено-квашеной и моченой продукции.
44. Консервирование плодоовощной продукции химическими веществами антисептического действия.
45. Производство продуктов переработки картофеля (крахмал, чипсы).
46. Органолептическая оценка продуктов переработки плодов и овощей.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

## **Тестовые задания**

### **Критерии оценки знаний обучающихся 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 % тестовых заданий;

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

## **Зачет**

### **Критерии оценки на зачете**

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Магомедов М.Г., Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Электронный ресурс]/М.Г. Магомедов, СПб, Лань, 2021г., 560с. //ЭБС Лань. Режим к до-ступу: <a href="https://e.lanbook.com/book/168864">https://e.lanbook.com/book/168864</a> (дата обращения 12.07. 2022)	Все разделы	3	Электронный ре-сурс
2	Медведева З.М., Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Элек-тронный ресурс]/ З.М. Медведева, Н.Н. Шипи-лин, С.А. Бабарыкина, Новосибирск, ИЦ НГАУ Золотой колос , 2015, 340с.//ЭБС Лань. Режим к до-ступу: <a href="https://e.lanbook.com/book/71641">https://e.lanbook.com/book/71641</a> . (дата 12.07.2022)	Все разделы	3	Электронный ре-сурс

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

№ п/п	Наименование	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов и овощей с основами стандартизации	Все разделы	3	100

	[Текст]: учебник для вузов / Е. П. Широков - М: Агропромиздат, 1988. - 318 с.			
2	Современные технологии хранения и переработки плодоовощной продукции [Текст]: научный анализ. Обзор. - М.: Росинформагротех, 2009. - 172с	Все разделы	3	8

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

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

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
4.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к зачету	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

### 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», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; 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.

#### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

## 1.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnsnb.ru/AKDil/">http://www.cnsnb.ru/AKDil/</a> Доступ свободный.

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Технология переработки плодов и овощей» используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

## 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  Помещение № 211,  посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель;  технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт.,  акустическая система - 1 шт.;  программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>  Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий  Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>109</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.;  программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office,  специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>318</u>  Количество посадочных мест <u>12</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.;</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины
<p>Помещение № 213. Посадочных мест 26. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, проектор, экран., аквадистиллятор - 1шт., установка титровальная-3 шт., центрифуга «ОКА»-1шт., стенд информационный технологических операций боя свиней-1 шт., стенд информационный технологических операций выработки колбасных изделий-1шт., вентиляция лаборатории местная -1 шт; баня эл-1 шт.; ведро эмалированное б/к 12 л – 2 шт.; набор секционный- 1 шт.; набор хирургический большой; редуктазник-1 шт.; спиртовка-12 шт., таз эмалированный 12 л-2 шт., весы технические электронные SW1, весы аналитические Ohaus PA-214C, весы механические ВАНМ, весы лабораторные, весы механические, мясорубка Binaton, прибор КП-101, микроскоп клинический тринокулярный, микроскоп, термометр 215, плитка 1 и 2 конфорочная, мясорубка Moulinex, набор сит лабораторных, посуда для проведения хим. анализов, стол лабораторный – 13 шт., шкаф медицинский -3 шт., сейф – 2 шт.</p> <p>Программное обеспечение: Libre Office</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b></p> <p>Помещения № <u>326</u>, <u>312</u></p> <p>Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования;</p> <p>компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер;</p> <p>специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>
Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b></p> <p>Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная</p>	<p>специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель;</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>аудитория для проведения учебных занятий            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт.,            акустическая система - 1шт.;            программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Учебная аудитория для проведения учебных занятий</b>            Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>            Помещение № <u>109</u>            Количество посадочных мест <u>12</u>            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>            Помещение № <u>318</u>            Количество посадочных мест <u>12</u>            Адрес (местоположение) помещения:            150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное</p>

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
	обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b>  Помещение № <u>341</u>  Количество посадочных мест <u>6</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p><b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b>  Помещения № <u>326, 312</u>  Адрес (местоположение) помещения:  150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>

### **13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Академия обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о

расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Агротехнологический факультет

УТВЕРЖДАЮ

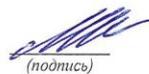
проректор по учебной, научной, воспитательной  
работе, молодежной политике и цифровой  
трансформации ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
 Морозов В.В.  
«29» августа 2022 г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.ДВ.03.01 Технология переработки плодов и овощей**

Код и направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль)	Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2022
Факультет	Агротехнологический
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	108/3
Форма контроля (промежуточная аттестация)	Зачет

И. о. декана агротехнологического факультета  
Председатель УМК агротехнологического факультета  
Заведующий выпускающей кафедрой

  
(подпись)

  
(подпись)

  
(подпись)  
Ярославль, 2022 год

К.С.-Х.Н. Иванова М.Ю.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Кононова Ю.Д.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

д.б.н., доцент Чугреев М.К.  
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Лекции 6 ч.  
 Практические занятия 6 ч.  
 Самостоятельная работа 91,1 ч.

### Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «**Технология переработки плодов и овощей**» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

**Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:**

**- профессиональные компетенции и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
		знать	уметь	владеть
ПКОС – 14	Способен произвести расчёт нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<b>ПКОС -14.1</b> Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях		
		Методики определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции	Определять потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции.	Навыками определения потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции
		<b>ПКОС- 14.2</b> Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений		
		Методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Определять технико-экономические эффективности производства продуктов питания из растительного сырья	Навыками определения технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья

### Краткое содержание дисциплины

Основные этапы роста и развития плодовых, овощных культур в онтогенетическом и филогенетическом этапах развития. Влияние биотических и абиотических стресс-факторов на технологические показатели сырья плодовых, овощных культур теоретические и практические основы пловодства, овощеводства. Способы отбора и использования исходного сырья с целью максимального выхода качественной продукции переработки. Расчет потребности в посадочном и посевном материале. Оценка экономической эффективности технологий переработки плодов, овощей в целом и их отдельных элементов для различных культур.