



Приложение к примерному учебному плану по специальности в дневной форме получения образования, утвержденному Министерством образования Республики Беларусь
31.10.2022 № 121

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
по учебному предмету «Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки
продукции растениеводства»

Специальность

5-04-0811-01

Производство продукции растительного происхождения

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
Введение	1		
Раздел I. Хранение продукции растениеводства	57	10	12
1.1. Качество продукции растениеводства в соответствии с требованиями ТНПА	3		
<i>Практическая работа № 1</i>			2
Определение товарного качества сырья			
1.2. Теоретические основы хранения продукции растениеводства	4		
1.3. Классификация способов хранения продукции растениеводства	10		
<i>Практическая работа № 2</i>			2
Изучение устройства стационарных хранилищ продукции растениеводства			
<i>Практическая работа № 3</i>			2
Изучение приборов контроля режима хранения продукции растениеводства			
<i>Практическая работа № 4</i>			2
Расчеты по размещению продукции на хранение в стационарных хранилищах			
1.4. Технология хранения зерна	10		
<i>Лабораторная работа № 1</i>		2	
Проведение количественно-качественного учета зерна при хранении			
<i>Практическая работа № 5</i>			2
Сушка зерна и семян на современных зерносушильных комплексах			
1.5. Технология хранения картофеля	4		
<i>Лабораторная работа № 2</i>		2	
Определение качества картофеля в период хранения. Мероприятия по борьбе с потерями при хранении картофеля			
1.6. Технология хранения корнеплодов	4		
<i>Лабораторная работа № 3</i>		2	
Определение качества корнеплодов в период			

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
хранения. Мероприятия по борьбе с потерями при хранении корнеплодов			
1.7. Технология хранения капусты <i>Лабораторная работа № 4</i> Определение качества капусты в период хранения. Мероприятия по борьбе с потерями качества капусты	4	2	
1.8. Технология хранения лука и чеснока	2		
1.9. Технология хранения томатов, перцев, огурцов	2		
1.10. Технология хранения зеленных овощей, тыквы	2		
1.11. Технология хранения косточковых культур и ягод	2		
1.12. Передовой опыт хранения плодов овощей в СПК и фермерских хозяйствах	2		
1.13. Технология хранения плодов семечковых пород <i>Лабораторная работа № 5</i> Определение качества плодов семечковых пород в период хранения. Мероприятия по борьбе с потерями при хранении семечковых культур	4	2	
1.14. Естественная и фактическая убыль продукции растениеводства при хранении <i>Практическая работа № 6</i> Расчеты по списанию массы продукции растениеводства на естественную убыль <i>Обязательная контрольная работа № 1</i>	3		2
Раздел II. Переработка продукции растениеводства	62	14	4
2.1. Сельскохозяйственное сырье, причины его порчи и способы переработки <i>Практическая работа № 7</i> Изучение консервной тары. Проведение учета консервной продукции	4		2
2.2. Переработка зерна <i>Практическая работа № 8</i> Определение качества зерна (продовольственного, кормового и технического назначения)	12		2
2.3. Переработка картофеля <i>Лабораторная работа № 6</i> Получение крахмала из картофеля	4	2	
2.4. Первичная обработка льносырья <i>Лабораторная работа № 7</i> Определение качества льняной соломы и тресты	4	2	
2.5. Доработка и хранение семян масличных культур. Производство растительного масла <i>Лабораторная работа № 8</i>	4	2	

Раздел, тема	Количество учебных часов		
	всего	в том числе	
		на лабораторные занятия	на практические занятия
Определение качества растительного масла			
2.6. Технология переработки сахарной свеклы	4		
<i>Лабораторная работа № 9</i>		2	
Определение качества сахарной свеклы			
2.7. Микробиологические методы консервирования	8		
<i>Лабораторная работа № 10</i>		2	
Определение качества квашеной капусты			
2.8. Химический метод консервирования	2		
2.9. Маринование плодов и овощей	4		
<i>Лабораторная работа № 11</i>		2	
Определение качества маринованной продукции			
2.10. Физические методы переработки и консервирования плодов и овощей	10		
<i>Лабораторная работа № 11</i>		2	
Определение качества сушеной продукции			
2.11. Производство безалкогольных и фасовочных ароматных чайных напитков	2		
2.12. Учет продукции и расчет норм расхода сырья и материалов	2		
2.13. Стандартизация картофеля, овощей и плодов	1		
<i>Обязательная контрольная работа № 2</i>	1		
Итого	120	24	16

В результате изучения учебного предмета «Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства» учащиеся должны **знать:**

достижения и основные направления развития в области хранения и переработки продукции растениеводства;

теоретические основы хранения продукции растениеводства;

характеристику продукции растениеводства, как объекта хранения и переработки;

основные технологические операции и схемы процесса послеуборочной обработки продукции растениеводства, способы и режимы хранения;

современные технологии хранения продукции растениеводства;

виды порчи и потерь продукции растениеводства при послеуборочной обработке и хранении, пути их устранения;

технологические процессы переработки продукции растениеводства; требования ТНПА к качеству сырья и готовой продукции;

уметь:

определять товарные качества продукции растениеводства на соответствие требованиям технических нормативных правовых актов;

определять рациональные способы и режимы хранения продукции растениеводства;

рассчитывать и списывать естественную убыль продукции растениеводства при хранении;

определять качество и безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с техническими нормативными правовыми актами.

Разработчики: В.А.Рылко, заведующий кафедрой кормопроизводства, хранения и переработки продукции растениеводства учреждения образования «Белорусская государственная орденов Октябрьской революции и Трудового Красного Знамени сельскохозяйственная академия», кандидат сельскохозяйственных наук, доцент;
О.Н.Иванова, преподаватель учреждения образования «Марьиногорский государственный ордена «Знак Почета» аграрно-технический колледж имени В.Е.Лобанка»;
Е.С.Щекочихин, методист государственного учреждения «Учебно-методический центр Минсельхозпрода»