



«Краснодарский научно-исследовательский институт хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» (КНИИХП – ФГБНУ СКФНЦСВВ)»

СОГЛАСОВАНО:

Директор
ФГБНУ СКФНЦСВВ

Е.А. Егоров

« 1 » 07 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КНИИХП-филиала
ФГБНУ СКФНЦСВВ

С.М. Горлов

« 1 » 07 2019 г.



**Дополнительная профессиональная программа
(повышение квалификации)**

**«ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ХРАНЕНИЯ И
ПЕРЕРАБОТКИ РАСТЕНИЕВОДЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Форма обучения – очно – заочная

Краснодар 2019

АННОТАЦИЯ
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации
«Инновационные технологии хранения и переработки
растениеводческой продукции»

Дополнительная профессиональная программа (ДПП) повышения квалификации представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» с учетом потребностей регионального рынка труда и современной системы подготовки кадров для агропромышленного комплекса.

ДПП регламентирует цели и планируемые результаты обучения; требования к контингенту; характеристику совершенствуемых компетенций и, связанных с ними видов профессиональной деятельности, трудовых функций; перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы и включает в себя: цель, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, организационно-педагогические условия, формы аттестации, оценочные материалы.

Нормативно-правовую базу разработки ДПП составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1330 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Прогрессивные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» предназначена для совершенствования и развития компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в сфере хранения и переработки растениеводческой продукции.

Категория обучающихся: руководители и специалисты организаций и предприятий сфера деятельности, которых связана с хранением и переработкой растениеводческой продукции, преподаватели профессиональных образовательных учреждений высшего и среднего специального образования.

Срок освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации составляет 12 дней очного обучения.

Трудоемкость освоения слушателями дополнительной профессиональной программы повышения квалификации составляет 72 часа и включает все виды аудиторной работы слушателя, в том числе из них лекций – 20 часа, практических занятий – 14 часов, самостоятельная работа – 36 часов и 2 часа - время, отводимое на контроль качества освоения ДПП.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	5
1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации	5
1.2. Нормативные документы для разработки дополнительной профессиональной программы по направлению подготовки.	5
1.3. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы.	6
1.4. Цель и планируемые результаты обучения.	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, КВАЛИФИКАЦИИ И, СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ	7
2.1 Область профессиональной деятельности	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности	7
2.3 Виды и задачи профессиональной деятельности	8
2.4 Характеристика квалификации обучающихся в соответствии с профессиональным стандартом.	8
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	9
3.1. Перечень компетенций, формирующихся (совершенствующихся) в результате освоения программы.	9
4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ОБУЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ	13
5. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ	13
5.1 Учебный план	13
5.2 Календарный график учебного процесса	14
6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	15
6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса реализации дополнительной профессиональной программы.	15
6.2 Основные материально-технические условия реализации образовательного процесса	19
6.3. Кадровое обеспечение реализации дополнительной профессиональной программы.	19
7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	19
7.1. Формы аттестации и оценочные материалы по результатам освоения дополнительной профессиональной программы.	19
7.2. Оценочные материалы	20
ПРИЛОЖЕНИЯ:	20
Приложение А Учебный план	
Приложение Б Календарный учебный график	22
Приложение В Содержание модулей (разделов) программы	25
Приложение Г Оценочные средства	27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции»

Дополнительная профессиональная программа (ДПП) повышения квалификации представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Краснодарским научно-исследовательским институтом хранения и переработки сельскохозяйственной продукции – филиалом Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Северо-Кавказский федеральный научный центр садоводства, виноградарства, виноделия» с учетом потребностей регионального рынка труда.

ДПП регламентирует цели и планируемые результаты обучения; требования к контингенту; характеристику совершенствуемых компетенций и связанных с ними видов профессиональной деятельности, трудовых функций; перечень новых компетенций, формирующихся в результате освоения программы, и включает в себя: цель; планируемые результаты обучения; учебный план; календарный учебный график, организационно-педагогические условия; формы аттестации; оценочные материалы.

1.2. Нормативные документы для разработки дополнительной профессиональной программы

Нормативно-правовую базу разработки ДПП составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 N 1330 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)»
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки РФ;
- Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» предназначена для совершенствования и развития компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в сфере хранения и переработки растениеводческой продукции.

1.3. Общая характеристика дополнительной профессиональной программы

- Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» предназначена для совершенствования и развития компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в сфере хранения и переработки растениеводческой продукции.

Категория обучающихся: руководители и специалисты организаций и предприятий сферы деятельности, которых связана с хранением и переработкой растениеводческой продукции, преподаватели профессиональных образовательных учреждений среднего и высшего образования.

Срок освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации составляет 5 дней очного обучения.

Трудоемкость освоения слушателями дополнительной профессиональной программы повышения квалификации составляет 72 часа и включает все виды аудиторной работы слушателя, в том числе из них лекций – 20 часа, практических занятий – 14 часов, самостоятельная работа – 36 часов и 2 часа - время, отводимое на контроль качества освоения ДПП.

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Целью реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации является совершенствование и развитие компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность в сфере хранения и переработки растениеводческой продукции.

По итогам обучения слушатели **должны знать:**

- особенности растительного сырья как объекта хранения;
- традиционные и инновационные технологии хранения растениеводческой продукции;
- физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции;
- подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья;

- современные технологии производства фруктовых соков;
- технологии сушки овощей и фруктов;
- технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции;
- инновационные технологии консервирования;
- современное оборудование для переработки растениеводческой продукции;
- инновационные технологии переработки вторичных ресурсов;
- роль технического регулирования и стандартизации в управлении качеством продукции;
- новые положения и законодательную базу в области: Таможенного и Евразийского союза; технического регулирования; стандартизации.
- категории нормативных и технического регулирования и стандартизации;
- процедуры управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Уметь:

- определять оптимальный способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- реализовывать инновационные способы, технологии хранения и переработки растениеводческой продукции;
- осуществлять подбор современного оборудования для хранения и переработки растениеводческой продукции;
- реализовывать инновационные технологии переработки вторичных ресурсов;
- использовать нормативную и техническую документацию.

2.ХАРАКТЕРИСТИКА ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, КВАЛИФИКАЦИИ И, СВЯЗАННЫХ С НЕЙ ВИДОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ТРУДОВЫХ ФУНКЦИЙ

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу повышения квалификации «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» - хранение и переработки растениеводческой продукции.

2.2 Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» являются сохраняемая и перерабатываемая

растениеводческая продукция, нормативно-техническая документация, технологическое оборудование.

2.3 Виды и задачи профессиональной деятельности

Производственно-технологическая деятельность:

- эффективное использование материальных ресурсов при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции;
- обоснование методов, способов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- организация контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

Организационно-управленческая деятельность:

- организация хранения, переработки сельскохозяйственной продукции и принятие оптимальных технологических решений;
- определение экономической эффективности производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Научно-исследовательская деятельность:

- сбор информации и анализ состояния научно-технической базы, технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- проведение научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции, анализа полученных данных и обобщения их по общепринятым методикам.

2.4 Характеристика квалификации выпускника в соответствии с профессиональным стандартом

Обучающийся по программе «Инновационные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» должен усовершенствовать (овладеть) следующие обобщенные трудовые функции стандарта 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 № 1330:

1) общекультурные (ОК):

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

2) общепрофессиональные (ОПК):

- способность использовать современные технологии в переработке сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
- готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК -6).

3) профессиональные (ПК):

- готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки плодов и овощей (ПК-6);
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с актуальными требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7).

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

3.1. Программа направлена на совершенствование (освоение) следующих профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК-5	Готовность реализовывать инновационные технологии хранения и переработки продукции растениеводства.
ПК-6	Готовность реализовывать инновационные технологии хранения и переработки плодов и овощей.
ПК-7	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с актуальными требованиями нормативной и законодательной базы

Формирование структуры дополнительной профессиональной программы основано на перечне компетенций, совершенствующихся в результате освоения программы

Результаты обучения (компетенции)	Умения и знания	Учебные темы
ПК-5 Готовность реализовывать инновационные технологии хранения и переработки продукции растениеводства	Уметь Определять оптимальный способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Реализовывать инновационные способы технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Осуществлять подбор современного	Модуль 1. Инновационные технологии подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции. Тема 1. Особенности растительного сырья как объекта хранения Тема 2. Традиционные технологии хранения растениеводческой продукции

	оборудование для хранения и переработки растениеводческой продукции. Реализовывать инновационные технологии переработки вторичных ресурсов. Знать Особенности растительного сырья как объекта хранения. Традиционные технологии хранения растениеводческой продукции. Физические, химические, биологические, комплексные способы; подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции. Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья, технологии сушки овощей и фруктов, технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции. инновационные технологии консервирования. продукции.	Тема 3. Российский и зарубежный опыт: физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции Модуль 2 Инновационные технологии переработки растениеводческой продукции Тема 1. Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья. Тема 4. Технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции. Тема 5. Инновационные технологии консервирования Тема 6. Современное оборудование для переработки растениеводческой продукции Тема 7. Инновационные технологии переработки вторичных ресурсов
ПК-6 Готовность реализовывать инновационные технологии хранения и	Уметь Определять оптимальный способ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.	Модуль 1. Инновационные технологии подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции.

переработки плодов и овощей	Реализовывать инновационные способы технологии хранения и переработки продукции растениеводства. Осуществлять подбор современного оборудования для хранения и переработки растениеводческой продукции. Реализовывать инновационные технологии переработки вторичных ресурсов. Особенности растительного сырья как объекта хранения. Традиционные технологии хранения растениеводческой продукции. Физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции. Технологии хранения технологические операции при переработке растительного сырья. Технологии сушки овощей и фруктов, технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции. Инновационные технологии консервирования. Современное оборудование для переработки	Тема 1. Особенности растительного сырья как объекта хранения Тема 2. Традиционные технологии хранения растениеводческой продукции Тема 3. Российский и зарубежный опыт: физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции. Модуль 2 Инновационные технологии переработки растениеводческой продукции Тема 1. Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья. Тема 4. Технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции. Тема 5. Инновационные технологии консервирования Тема 6. Современное оборудование для переработки растениеводческой продукции Тема 7. Инновационные технологии
------------------------------------	---	--

	растениеводческой продукции.	переработки вторичных ресурсов
Готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственн ого сырья и продуктов его переработки в соответствии с актуальными требованиями нормативной и законодательной базы	Уметь Использовать нормативную и техническую документацию. Знать Роль технического регулирования и стандартизации в управлении качеством продукции. Новые положения и законодательную базу в области: Таможенного и Евразийского союза; технического регулирования; стандартизации. Категории нормативных документов и технического регулирования и стандартизации. Процедуры управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	Модуль 3. Техническое регулирование и стандартизация в управлении качеством продукции. Тема 1. Роль технического регулирования и стандартизации в управлении качеством продукции. Тема 2. Новые положения и законодательная база в области: – Таможенного и Евразийского союза; – технического регулирования; – стандартизации. Тема 3. Категории нормативных и технических документов сфере и технического регулирования и стандартизации Тема 4. Разработка нормативной и технической документации, порядок ее экспертизы и утверждения. Особенность разработки документации для продукции детского и специализированного назначения. Тема 5. Нормативно- правовые документы в области санитарии и гигиены пищевых производств.

		Тема 6. Процедуры управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП
--	--	--

4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ПОСТУПАЮЩЕГО НА ОБУЧЕНИЕ, НЕОБХОДИМОМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу, должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Наличие указанного образования должно подтверждаться документом государственного или установленного образца.

5. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

5.1. Учебный план

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Модули», который включает темы:

Модуль 1. Инновационные технологии подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции.

Тема 1. Особенности растительного сырья как объекта хранения

Тема 2. Традиционные и инновационные технологии хранения растениеводческой продукции

Тема 3. Российский и зарубежный опыт: физические, химические, биологические, комплексные способы подготовки к хранению и хранения растениеводческой продукции.

Модуль 2. Инновационные технологии переработки растениеводческой продукции

Тема 1. Подготовительные технологические операции при переработке растительного сырья.

Тема 2.Современные технологии производства фруктовых соков.

Тема 3. Технологии сушки овощей и фруктов

Тема 4.Технологии производства быстрозамороженной растениеводческой продукции.

Тема 5. Инновационные технологии консервирования

Тема 6. Современное оборудование для переработки растениеводческой продукции

Тема 7.Инновационные технологии переработки вторичных ресурсов

Модуль 3. Техническое регулирование и стандартизация в управлении качеством продукции.

Тема 1.Роль технического регулирования и стандартизации в управлении качеством продукции

Тема 2.Новые положения и законодательная база в области:

- Таможенного и Евразийского союза;
- технического регулирования;
- стандартизации.

Тема 3.Категории нормативных и технических документов в сфере технического регулирования и стандартизации.

Тема 4.Разработка нормативной и технической документации, порядок ее экспертизы и утверждения. Особенность разработки для продукции детского и специализированного назначения.

Тема 5.Нормативно-правовые документы в области санитарии и гигиены пищевых производств.

Тема 6. Процедуры управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Блок 2 «Итоговая аттестация», включающая итоговое тестирование.

Учебный план включает (приложение А):

- перечень модулей;
- количество часов (трудоемкость) по модулям. Трудоемкость включает все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося и время, отводимое на контроль качества освоения слушателем программы;
- виды учебных занятий (лекции, практические занятия);
- формы аттестации и контроля знаний, в том числе итоговой.

5.2. Календарный учебный график

В календарном графике учебного процесса (приложение Б) указывается последовательность и распределение по периодам обучения учебных модулей, иных видов учебной деятельности, формы аттестации.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса реализации дополнительной профессиональной программы

Учебно-методические и информационные ресурсы института обеспечивают проведение аудиторных занятий (лекций, практических).

Реализация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Прогрессивные технологии хранения и переработки растениеводческой продукции» предназначена для совершенствования и развития компетенций, обеспечивается учебно-методическими и информационными ресурсами:

- библиотекой;
- информационно-справочная система «Консультант плюс»;
- ресурсы Интернет;
- учебно-методическое обеспечение.

Виды и содержание учебных занятий:

Лекция (Лк) – передача учебной информации от преподавателя к слушателям, как правило, с использованием компьютерных и технических средств, направленная в основном на приобретение слушателями новых теоретических и фактических знаний.

Практическое занятие (Пр. зан.) – решение конкретных задач на основании теоретических и фактических знаний, направленное в основном на приобретение новых фактических знаний и теоретических умений.

Самостоятельная работа (СР) – изучение слушателями теоретического материала, подготовка к лекциям, практическим занятиям, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.

Технологии и формы преподавания:

Образовательные технологии.

Изучение программы ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки и объективного контроля и мониторинга знаний слушателей, использование электронных образовательных ресурсов при подготовке к лекциям и практическим занятиям.

Проблемное обучение – стимулирование слушателей к самостоятельному приобретению знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

Диалоговые технологии – связаны с созданием коммуникативной среды, расширением пространства сотрудничества на уровне «преподаватель – слушатель», «слушатель – слушатель», «слушатель – преподаватель» в ходе постановки и решения учебно-познавательных задач.

Литература:

1. Александровский, С.А. Материально-сырьевые расчеты пищевых производств: учебное пособие [Электронный ресурс]: учебное пособие. – Электрон. дан. – Казань: КНИТУ (Казанский национальный исследовательский технологический университет), 2012. – 132 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=73299.
2. Асминкина Т.Н. Технологии хранения сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Асминкина Т.Н., Суржанская И.Ю., Богатырев С.А. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. – 166 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/77004.html>. – ЭБС «IPRbooks»
3. Бредихина, О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие /О.В.Бредихина [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. – 192 с.
4. Богатырева, Т.Г. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения: учебник / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабутина. СПб.: Профессия, 2013. – 184 с.
5. Глобин А.Н. Сооружения и оборудование по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / Глобин А.Н., Удовкин А.И. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Профобразование, 2018. – 140 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74493.html>. – ЭБС «IPRbooks»
6. Гореньков, Э.С. Технология консервирования растительного сырья: учебник для вузов /Э.С. Гореньков, О.И. Кутина и др. – СПб.: ГИОРД, 2014. – 320 с.
7. Инновационные технологии переработки плодоовощной продукции /Под ред. С. Родригес, Ф.А.Н. Фернандеса. – СПб: Профессия, 2014 – 453 с
8. Доценко, В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли (3-е изд.)/В.А. Доценко. – СПб.: Профессия, 2011. – 832 с.
9. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие /Л.Г. Елисеева [и др.]. – М.: ИНФРА – М, 2013. – 524 с.

10. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование предприятий перерабатывающих отраслей АПК / А.И. Драгилев, В.С. Дроздов – Москва: Колос, 2017. – 352с. – (Учебник для вузов).
11. Иванова Т.Н., Житникова В.С., Левгерова Н.С. Технология хранения плодов, ягод и овощей. Орел: ОрелГТУ, 2009 – 203 с.
12. Инфекционные заболевания плодов и овощей и определение устойчивости к болезнетворным микроорганизмам: метод. указания для самостоятельной работы/ сост. С. И. Митракова, Е. А. Красноселова – Краснодар: КубГАУ, 2015. – 26 с.
13. Личко, Н.М. Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции: учебник/ Н.М.Личко. - М.: ДеЛи плюс, 2013. – 512 с.
14. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология, и сертификация: учебник /И.М. Лифиц.-8-е изд.-М.: Юрайт-Издат, 2009. – 412 с.
15. Магомедов, М.Д. Экономика пищевой промышленности: Учебник [Электронный ресурс]: учебник / М.Д. Магомедов, А.В. Заздравных, Г.А. Афанасьева. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2017. – 232 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/element.php?>
16. Определение интенсивности дыхания плодов и овощей и расчет их тепловыделения: метод. указания для самостоятельной работы/ сост. С. И. Митракова, Е. А. Красноселова – Краснодар: КубГАУ, 2015. – 11 с.
17. Пшеченков, К.А. Технология хранения картофеля / К.А. Пшеченков, В.Н. Зейрук, С.Н. Еланский, С.В. Мальцев. - М.: Изд-во «Картофелевод», 2007 - 192 с.
18. Приказ Министерства промышленности и торговли РФ от 01.03.2013 г. № 252 «Об утверждении норм естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru>
19. Романова, Е. В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие / В. В. Введенский, Е. В. Романова. – М.: РУДН, 2010.
20. Пшеченков К.А., Зейрук В.Н., Еланский С.Н. Мальцев С.В. Технология хранения картофеля. – М.: Изд-во «Картофелевод», 2007 – 192 с.
21. Попов Г. В., Клейменова Н. Л., Пегина А. Н., Богатырева Ж. И. Технология разработки стандартов и нормативной документации: Учебное пособие. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 52 с.
22. Потери плодов и овощей и качественно-количественный учет при хранении: метод. указания к лабораторнопрактическим занятиям/ сост. С. И. Митракова, Е. А. Красноселова – Краснодар: КубГАУ, 2015. – 35 с.
23. Позняковский, В.М. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность /В.М. Позняковский. – СПб.: Профессия, 2012. – 424 с.

24. Радкевич Я.М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебн. для бакалавров /Я.М Радкевич., А.Г.Схиртладзе А.Г. – 5 изд. – М.: Юрайт, 2012. – 813 с.
25. Романова Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Романова Е.В., Введенский В.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: Российский университет дружбы народов, 2010. – 188 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11537>. – ЭБС «IPRbooks».
26. Ромадина, Ю.А. Теоретические основы технологии переработки продукции растениеводства: учебник / Ю.А. Ромадина, А.В. Волкова. – Самара: РИЦ СГСХА, 2012. – 246 с.
27. Синха, Н.К. Настольная книга производителя и переработчика плодоовощной продукции: / Н.К. Синха, И.Г. Хью.- 2018.- 896с.
28. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 [утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г № 880]. – Москва: Росинформагротех, 2011. – 189 с.
29. Технология разработки стандартов и нормативной документации: учебное пособие/ Г.В. Попов и [и др.]. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. – 52 с.
30. Учебно-методическое обеспечение дисциплины: Технология хранения плодов и овощей: лабораторный практикум/сост. Е.А.Красноселова, И.В.Соболь, Л.Я.Родионова, КубГАУ. 2017 – 119 с.
31. Физиологические расстройства плодов и овощей: метод. указания для самостоятельной работы/ сост. С. И. Митракова, Е. А. Красноселова – Краснодар: КубГАУ, 2015. – 25 с.
32. Филиппов, В.И. Технологические основы холодильной технологии пищевых продуктов: учебник для вузов / В. И. Филиппов, М. И. Кременевская, В. Е. Куцакова. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 576 с
33. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность: учебн. справ. пособие /Т.В. Плотникова [и др.]. - Сиб.унив. изд-во, 2010. – 308 с.

Перечень информационных ресурсов

1. Национальный цифровой ресурс Руконт - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум [Электронный ресурс]: режим доступа: <http://www.rucont.ru/>
2. Электронная база данных Российской Государственной Библиотеки (РГБ) [Электронный ресурс]: режим доступа: <http://www.rgub.ru/resource/dissertation.php>
3. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: режим доступа: <http://www.garant.ru/> 5.
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]: режим доступа: <http://www.consultant.ru/edu/>.