

14.06.2024 ✓11

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ

Кафедра технологии пищевых производств и индустрии питания

Рег. № ТПУК.03-2908

« 17 » 06 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора Института
экологической и пищевой
биотехнологии

Н.Г. Ворожейкина



ФГОС 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.29 Технология переработки продукции растениеводства

Шифр и наименование дисциплины

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Код и наименование направления подготовки

Управление качеством

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 6/6

Факультет (институт) ИЭПБ

Очная/заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]			Семестр
	очная	заочная	очно-заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	3/108	3/108		6/6
В том числе,				
Контактная работа	36	12		6/6
Занятия лекционного типа	14	4		6/6
Практические занятия	22	8		6/6
Самостоятельная работа, всего	72	96		6/6
В том числе:				
Контрольная работа	К	К		6/6
Форма контроля Экзамен	Э	Э		6/6

Новосибирск 2024

1892

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденный приказом Минобрнауки России от № 669 от 17.07.2017 г.

Программу разработал(и):
Доцент кафедры ТПП и ИП, к.б.н.
(должность)


подпись

Тарабанова Е.В.
ФИО

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

Дисциплина Б1.О.29 Технология переработки продукции растениеводства в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ОПК -3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ИОПК 3.1 - Знает принципы формирования безопасных условий труда	знать: факторы, оказывающие влияние на качество и безопасность продуктов из растительного сырья при переработке и хранении, а также требования к безопасным условиям выполнения производственных процессов; уметь: на основе знаний об изменениях, происходящих в продукции растениеводства при переработке и хранении, обеспечивать соблюдение технологических режимов переработки продукции растениеводства и правил безопасных условий труда; владеть: методами анализа и оценки причин возникновения дефектов и потерь продукции растениеводства, пути их предупреждения и сокращения при переработке и хранении продуктов из растительного сырья.
ОПК 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИОПК 4.1 - Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	знать: технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и инновационные методы проектирования и производства продуктов питания из растительного сырья; уметь: использовать знания технологии производства, переработки и хранения растениеводческой продукции и осуществлять поиск и анализ технической информации и документации; владеть: современными технологиями производства, переработки и хранения продукции растениеводства и основами технико-экономического обоснования проектирования технологических процессов для анализа и улучшения качества пищевых продуктов из растительного сырья.
	ИОПК 4.2 - Знает принципы реализации и применения современных технологий в профессиональной деятельности.	знать: современные подходы к проектированию технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства; уметь: выполнять технологические расчеты по разработке технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства; владеть: современным программным

		обеспечением, используемым при проектировании продуктов и технологических процессов производства, переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК 2 - Способен организовать производство продукции растениеводства	ИПК 2.1 - Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства	<p>знать: основные свойства и качественные характеристики растениеводческой продукции, нормативную документацию, принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;</p> <p>уметь: пользоваться государственными стандартами, проводить анализ отечественной и зарубежной научно-технической литературы и оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>владеть: методами определения качества растительного сырья, технологией переработки и хранения растениеводческой продукции, а также управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья.</p>

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.29 Технология переработки продукции растениеводства относится к обязательной части.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Ботаника и физиология растений», «Химия», «Экология», «Биохимия», «Микробиология», «Введение в профессию», «Биохимия», «Основы микробиология», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Гигиена и санитария пищевых производств», «Растениеводство и кормопроизводство» и является основой для последующего изучения дисциплин «Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий», «Моделирование процессов и методы научных исследований», «Оценка качества сырья и готовой продукции», «Менеджмент рисков в сельскохозяйственных организациях».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представлено в таблице 2 по очной форме обучения:

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛЗ)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Характеристика растительного сырья как объекта переработки. Показатели качества и безопасности продукции растениеводства	2	4	4	10	ОПК -3, ОПК 4
2	Технология переработки зерна в	2	4	5	11	ОПК -3,

	муку и крупу. Показатели качества муки и крупы.					ОПК 4, ПК-2
3	Технология хлебопекарного производства и качество хлебопекарной продукции	2	2	5	9	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
4	Технология хранения и переработки плодов, овощей и картофеля. Показатели качества плодоовощной продукции и продукции переработки картофеля	2	4	5	11	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
5	Технология производства растительного масла и показатели качества	2	2	5	9	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
6	Технология производства и переработки грибов. Факторы, обуславливающие качество	2	2	4	8	ОПК -3, ОПК 4
7	Технология производства пищевкусовых товаров. Показатели качества чая, кофе, пряностей и специй	2	4	5	11	ОПК -3, ОПК 4
	Контрольная работа	-	-	12	12	
	Экзамен	-	-	27	27	
	Итого	14	22	72	108	

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

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции (ОК, ПК)
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛЗ)	Самостоятельная работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Характеристика растительного сырья как объекта переработки. Показатели качества и безопасности продукции растениеводства	1	2	10	13	ОПК -3, ОПК 4
2	Технология переработки зерна в муку и крупу. Показатели качества муки и крупы.		1	10	11	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
3	Технология хлебопекарного производства и качество хлебопекарной продукции		1	10	11	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
4	Технология хранения и переработки плодов, овощей и картофеля. Показатели качества плодоовощной продукции и продукции переработки картофеля		1	10	11	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2

5	Технология производства растительного масла и показатели качества	1	1	10	12	ОПК -3, ОПК 4, ПК-2
6	Технология производства и переработки грибов. Факторы, обуславливающие качество	1	1	9	11	ОПК -3, ОПК 4
7	Технология производства пищевкусовых товаров. Показатели качества чая, кофе, пряностей и специй	1	1	10	12	ОПК -3, ОПК 4
	Контрольная работа	-	-	18	18	
	Экзамен	-	-	9	9	
	Итого	4	8	96	108	

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

3.1. СОДЕРЖАНИЕ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ

Тема 1. Характеристика растительного сырья как объекта переработки.

Показатели качества и безопасности продукции растениеводства.

Характеристика растительного сырья как объекта переработки. Общие сведения. Требования перерабатывающей промышленности и заготовительных организаций к качеству зерновых, зернобобовых культур, картофеля и овощей, грибов и пищевкусовых товаров растительного происхождения.

Задачи хранения и переработки продукции растениеводства и связь их с биохимией растений. Качество зерна и виды потерь зерна. Кондиции качества. Хранение продукции растениеводства, влияние условий хранения на качество растительного сырья. Количественная оценка продуктов растениеводства. Показатели качества и стандартизация продуктов растительного происхождения

Основные научные принципы хранения растениеводческой продукции по Я. Я. Никитинскому. Факторы, определяющие качество и безопасность продукции растениеводства. Классификация факторов. Не регулируемые, частично регулируемые и регулируемые факторы внешней среды. Роль сорта в формировании качества продукции. Признаки оценки качества продукции растениеводства. Вредные вещества в растениеводческой продукции, допустимое их количество.

Управление качеством и безопасностью продукции растениеводства Основные факторы, влияющие на качество и безопасность продукции. Значение повышения качества и безопасности продукции в современных условиях. Виды контроля качества продукции, применяемые в настоящее время. Факторы, влияющие на качество растениеводческой продукции. Пути повышения качества в условиях современного производства.

Тема 2. Технология переработки зерна в муку и крупу. Показатели качества муки и крупы.

Общая характеристика зерновой массы как объекта хранения. Классификация физических свойств зерновой массы. Практическое значение сыпучести и

самосортирования зерна при хранении. Сорбционные свойства зерна. Явление термовлагопроводности и ее влияние на сохранность зерна.

Физические свойства муки и крупы. Строение зерна злаковых, бобовых и масличных культур. Классификация зерновых культур по химическому составу зерна. Характеристика основных веществ, входящих в состав зерна.

Зависимость химического состава зерна от условий выращивания и хранения зерновых масс. Особенности тарного и бестарного способов хранения муки. Хлебопекарные показатели муки пшеничной. Газообразующая способность муки и «сила» муки. Характеристика процессов, протекающих в муке при хранении. Признаки созревания и условия, благоприятствующие этому процессу. Факторы, влияющие на продолжительность созревания муки. Ускоренное созревание пшеничной муки. Прогоркание муки. Влияние развития микроорганизмов на качество муки при хранении. Уплотнение и слеживание муки. Меры предупреждения.

Процессы, протекающие в крупах при хранении. Факторы, определяющие стойкость крупы при хранении. Сорт крупы. Развариваемость крупы. Показатели качества, нормируемые нормативной документацией для крупы. Режимы и способы хранения муки и крупы.

Тема 3. Технология хлебопекарного производства и качество хлебопекарной продукции

Биохимические и технологические основы оценки качества зерна. Химический состав зерна. Белковые вещества, углеводы, жиры, ферменты, витамины. Изменение химического состава зерна под влиянием факторов среды. Физические свойства зерна: натура, стекловидность, пленчатость и др. Биохимические показатели качества зерна: клейковина, белок, жир, зольность и др. Физические свойства теста и хлебопекарные качества. Система оценки качества зерна в процессе селекции.

Хлебопекарные достоинства пшеничной муки. Зольность зерна (муки). Кислотность зерна (муки). Органолептическая оценка муки. Крупность муки.

Пищевая ценность хлеба. Свойства муки как сырья для приготовления хлеба. Опарный и безопарный способы приготовления хлеба. Процессы, происходящие в тесте: коллоидные и физические, биохимические и микробиологические. Выпечка хлеба. Процессы, происходящие в тесте при выпечке. Выход хлеба. Особенности приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на качество хлеба. Показатели качества хлеба, нормируемые государственными стандартами. Хранение и транспортирование хлеба. Дефекты и болезни хлеба.

Тема 4. Технология хранения и переработки плодов, овощей и картофеля.

Показатели качества плодоовощной продукции и продукции переработки картофеля

Биохимические и технологические основы оценки качества плодоовощной продукции картофеля. Химический состав плодоовощной продукции и картофеля.

Изменение химического состава плодоовощной продукции и картофеля под влиянием сорта и факторов среды. Пищевая ценность плодоовощной продукции и картофеля. Показатели качества плодоовощной продукции и картофеля: определяющие показатели; специфические показатели.

Характеристика картофеля как объектов хранения. Факторы, формирующие лежкость продукции при выращивании, и ее сохраняемость в процессе хранения. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в картофеле при хранении. Виды потерь картофеля при хранении. Режимы и способы хранения картофеля. Обоснование режимов хранения картофеля. Классификация способов хранения картофеля.

Основы переработки картофеля. Характеристика и развитие консервной, крахмалопаточной, овощеплосушильной промышленности. Требования, предъявляемые к качеству сырья перерабатывающей промышленностью. Сушка растительного сырья. Способы сушки картофеля, овощей, плодов и ягод (воздушносолнечная, тепловая, вакуумная, сублимационная). Технологические схемы производства сушеных продуктов на механизированных поточных линиях. Нормирование качества сушеных продуктов государственными стандартами. Расфасовка, упаковка и хранение сушеных продуктов. Замораживание картофеля его хранение.

Характеристика плодоовощной продукции как объектов хранения. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности. Биохимические основы устойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении. Факторы, влияющие на иммунитет плодов, овощей, и их устойчивость к микробным поражениям при хранении. Понятия "лежкость" и "сохраняемость" плодоовощной продукции. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в овощах, плодах при хранении. Режимы и способы хранения овощей и плодов. Классификация способов хранения плодоовощной продукции и картофеля. Особенности технологии хранения отдельных видов плодоовощной продукции: капусты, корнеплодов, лука, чеснока, однолетних овощей и плодов, зеленых овощей и ягод.

Основы переработки овощей, плодов и ягод. Квашение, соление и мочение плодов и овощей. Хранение солено-квашеной и маринованной продукции. Сушка растительного сырья. Способы сушки овощей, плодов и ягод (воздушносолнечная, тепловая, вакуумная, сублимационная). Расфасовка, упаковка и хранение сушеных продуктов. Замораживание овощей, плодов и ягод. Технологические схемы производства плодоовощной продукции на поточных линиях, рекомендуемых для строительства в сельском хозяйстве. Хранение замороженной продукции. Производство овощных, натуральных и закусочных консервов. Особенности хранения лука различного целевого назначения. Режимы хранения корнеплодов продовольственного и семенного назначения. Влияние степени зрелости томатов на температурный режим при хранении. Перспективные способы хранения перца, огурцов и других плодовых овощей. Технология хранения плодов бахчевых культур.

Тема 5. Технология производства растительного масла и требования к качеству.

Классификация масличного сырья. Требования к семенам подсолнечника для переработки на масло. Подготовительные операции с семенами подсолнечника для переработки на масло. Способы очистки растительных масел. Технология солодоращения. Технологическая схема получения растительных масел. Рафинация масел. Экстракция. Методика определения органолептических показателей растительного масла. Кислотное число масла: методика измерения при хранении продукта. Характеристика жиров.

Пищевая ценность растительных масел. Классификация масличного сырья по содержанию жира. Ассортимент растительных масел. Требования к качеству и условиям хранения растительного масла.

Тема 6. Технология производства и переработки грибов. Факторы, обуславливающие качество

Биологические особенности грибов. Систематические признаки грибов. Морфология, биологические особенности, питание, экология грибов. Влияние условий внешней среды на развитие грибницы и плодоношение съедобных грибов

Общая характеристика культивируемых грибов и рекомендации по их выращиванию в открытом и защищенном грунте. Стерильные технологии в разведении грибов. Технологии культивирования в закрытом и открытом грунте съедобных грибов (шампиньон, вешенка, опенок зимний). Требования к организации и оснащению агрохимической лаборатории в грибоводческом хозяйстве.

Виды субстратов, их компонентов для культивирования грибов. Основные требования культивирования грибов для получения высококачественной продукции в интенсивных и экстенсивных условиях производства. Переработка грибов. Переработка и хранение грибов.

Основные методы переработки грибов. Сроки хранения грибов и грибной продукции. Способы переработки и хранения: сушка, замораживание, маринование, засолка, изготовление порошков. Требования к качеству, условиям и срокам хранения грибной продукции.

Тема 7. Технология производства пищевкусовых товаров. Показатели качества чая, кофе, пряностей и специй

Вкусовые товары растительного происхождения. Общие сведения. Классификация и пищевая ценность пищевкусовых товаров. Химический состав различных групп вкусовых.

Чай. Пищевая ценность и химический состав чая. Классификация чая. Особенности производства чая разных видов. Требования к качеству чая. Условия хранения и реализации.

Кофе и кофейные напитки. Пищевая ценность и химический состав зерна кофе. Характеристика сырья для производства натурального кофе. Схема производства натурального кофе. Классификация и характеристика ассортимента

кофе. Требования к качеству натурального кофе. Дефекты. Заменители кофе. Показатели качества кофе. Условия хранения и реализации.

Пряности и приправы. Краткая характеристика ассортимента пряностей. Краткая характеристика основных видов приправ. Классификация пряностей и приправ. Основные виды приправ. Основы технологии производства приправ и пряностей. Показатели качества пряностей и приправ. Условия хранения и реализации.

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

4.1. Список основной литературы

√ 1. Абдразаков, Ф. К. Организация производства продукции растениеводства с применением ресурсосберегающих технологий : учебное пособие / Ф.К. Абдразаков, Л.М. Игнатьев. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 108 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010233-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1840958> – Режим доступа: по подписке.

√ 2. Баздырев Г.И. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие /под ред. Г.И. Баздырева — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 725 с. — (Высшее образование: бакалавриат). - DOI 10/12737/867. - ISBN 978-5-16-006222-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1937951>

4.2. Список дополнительной литературы¹

√ 1. Авроров, В. А. Основы проведения научных исследований: модели, методы анализа и обработки результатов экспериментов в пищевых производствах : учебное пособие / В. А. Авроров, Е. А. Жистин, Н. В. Моряхина. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 436 с. - ISBN 978-5-9729-1035-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902210> – Режим доступа: по подписке.

√ 2. Технология переработки растениеводческой продукции : учебно-методическое пособие / Е. А. Зенина, Е. А. Кузнецова, Е. А. Таранова [и др.]. - Волгоград : ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2019. - 100 с. - ISBN 978-5-4479-0178-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087859> – Режим доступа: по подписке.

√ 3. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г. Г. Юсупова, О. Н. Бердышникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 180 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011886-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1904818> – Режим доступа: по подписке

¹ Не более 5 источников, нормативные акты включаются на усмотрение преподавателя.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Официальный сайт Министерства науки и высшего образования России	https://minobrnauki.gov.ru/
3.	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность».	www.foodprom.ru

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

1. Технология переработки продукции растениеводства: метод. рекомендации по выполнению самостоятельной и контрольной работы / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова– Новосибирск, 2024. – 12 с.

2. Технология переработки продукции растениеводства: методические указания к практическим занятиям / Новосиб. гос. аграр. ун-т., Институт экологической и пищевой биотехнологии; сост.: Е.В. Тарабанова– Новосибирск, 2024 – 64 с.

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

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

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

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1.	Презентация	Характеристика растительного сырья как объекта переработки. Показатели качества и безопасности продукции растениеводства	32 слайда
2.	Презентация	Технология переработки зерна в муку и крупу. Показатели качества муки и крупы.	36 слайдов
3.	Презентация	Технология хлебопекарного производства и качество хлебопекарной продукции	37 слайдов
4.	Презентация	Технология хранения и переработки плодов, овощей и картофеля. Показатели качества	38 слайдов

		плодоовощной продукции и продукции переработки картофеля	
5.	Презентация	Технология производства растительного масла и показатели качества	31 слайд
6.	Презентация	Технология производства и переработки грибов. Факторы, обуславливающие качество	35 слайдов
7.	Презентация	Технология производства пищевкусовых товаров. Показатели качества чая, кофе, пряностей и специй	33 слайда

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-317 Учебная аудитория	аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; ноутбук; экран проекционный; доска ученическая; трибуна; мебель учебная – 19 шт.
ЛСт-001 «Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания»	лаборатория для групповых и индивидуальных консультаций, дипломного и курсового проектирования (выполнения курсовых работ), занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации	Проектор; экран проекционный; ноутбук; плита электрическая напольная – 2 шт.; пароконвектомат; блендер настольный; блендер погружной – 2 шт.; машина кухонная Thermomix; весы кухонные электронные; весы механические торговые; миксер TEFAL; термopot Sakura; слайсер; рефрактометр ИРФ-454Б; микроволновая печь SUPRA; стиральная машина VESTEL; термостат; шкаф сушильный; фотометр КФК-2; морозильный ларь «Свияга»; холодильник INDESIT; центрифуга с ротором; шкаф вытяжной лабораторный; весы лабораторные; рН-метр; влагомер Элекс-7; люминоскоп «Филин-В»; микроскоп – 2 шт.; анализатор влажности «Эвлас 2-М»; прибор Сокслета 05 КШ 45/40; посуда столовая (комплект); посуда лабораторная (комплект); мебель учебная – 8 шт.

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине Б1.О.29 Технология переработки продукции растениеводства используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся. В фонде оценочных средств представлены критерии оценок по четырехбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

7. Согласование рабочей программы

Соответствует учебному плану, утвержденному Ученым советом ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ, протокол от «03» 06 2024 г. № 5

Рабочая программа обсуждена и утверждена
на заседании кафедры Технологии пищевых производств и индустрии питания
протокол от «05» 06 2024 г. № 11

Заведующий кафедрой
(должность)

подпись

С.Л. Гаптар
ФИО

Председатель учебно-методического
совета
(должность)

подпись

О.В. Лисиченок
ФИО

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

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

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

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

Председатель учебно-методического
совета (комиссии)
(должность)

подпись

ФИО

АННОТАЦИЯ

учебной дисциплины (модуля) Б1.О.29 «Технология переработки продукции растениеводства», направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Управление качеством.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц (108 часа).

Дисциплина относится к обязательной части.

Дисциплина Б1.О.29 «Технология переработки продукции растениеводства», в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
<i>ОПК -3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;</i>	<i>ИОПК 3.1 - Знает принципы формирования безопасных условий труда</i>	знать: факторы, оказывающие влияние на качество и безопасность продуктов из растительного сырья при переработке и хранении, а также требования к безопасным условиям выполнения производственных процессов; уметь: на основе знаний об изменениях, происходящих в продукции растениеводства при переработке и хранении, обеспечивать соблюдение технологических режимов переработки продукции растениеводства и правил безопасных условий труда; владеть: методами анализа и оценки причин возникновения дефектов и потерь продукции растениеводства, пути их предупреждения и сокращения при переработке и хранении продуктов из растительного сырья.
<i>ОПК 4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</i>	<i>ИОПК 4.1 - Обосновывает использование современных технологий производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</i>	знать: технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и инновационные методы проектирования и производства продуктов питания из растительного сырья; уметь: использовать знания технологии производства, переработки и хранения растениеводческой продукции и осуществлять поиск и анализ технической информации и документации; владеть: современными технологиями производства, переработки и хранения продукции растениеводства и основами технико-экономического обоснования проектирования технологических процессов для анализа и улучшения качества пищевых продуктов из растительного сырья.
	<i>ИОПК 4.2 - Знает принципы реализации и применения современных технологий профессиональной деятельности.</i>	знать: современные подходы к проектированию технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства; уметь: выполнять технологические расчеты по разработке технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства; владеть: современным программным обеспечением, используемым при проектировании

		продуктов и технологических процессов производства, переработки и хранения продукции растениеводства.
ПК 2 - Способен организовать производство продукции растениеводства	ИПК 2.1 - Демонстрирует знания по эффективному использованию технологий растениеводства	<p>знать: основные свойства и качественные характеристики растениеводческой продукции, нормативную документацию, принципы, методы, способы хранения, технологии переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства;</p> <p>уметь: пользоваться государственными стандартами, проводить анализ отечественной и зарубежной научно-технической литературы и оперативно управлять производством продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>владеть: методами определения качества растительного сырья, технологией переработки и хранения растениеводческой продукции, а также управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья.</p>

Учебная деятельность состоит из лекций, практических занятий, контрольной работы.
Промежуточная форма контроля – экзамен.