


" * <

доктор техн. наук, проф., Резниченко Ирина Юрьевна 

" " " " " "

" " " " " " <

" " " " " " " " " " " "

450703" " / " " " " " " " " " "

" "330: 04238" 0' "3244+


" " " " " " <

450703" " / " " " " " " " " " "

" " " " " " "450804244" " "320

" " " " " " " " " "

" " "23" "4244" 0
" " " <4244/4249" 00

0'  " 0 0

" " " " " " " " " "

" "3" "24" "4244" 0

" " " " 

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

Протокол № ____ от _____ 2023 г.

Зав. кафедрой биотехнологий и производства продуктов питания

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

Протокол № ____ от _____ 2024 г.

Зав. кафедрой биотехнологий и производства продуктов питания

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

Протокол № ____ от _____ 2025 г.

Зав. кафедрой биотехнологий и производства продуктов питания

подпись

расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

Протокол № ____ от _____ 2026 г.

Зав. кафедрой Биотехнологий и производства продуктов питания

подпись

расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

цель освоения дисциплины -реализовывать современные технологии хранения и переработки зерна и обосновывать их применение в профессиональной деятельности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Учебная практика по введению в профессиональную деятельность
2.2.2	Основы научных исследований
2.2.3	Технологическая практика
2.2.4	Научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	классификацию зерновых культур, классификацию круп, роль зерна, как сырья для производства пищевых продуктов; основы технологии переработки зерна; основы хранения зерна и продуктов его переработки
3.2	Уметь:
3.2.1	анализировать информацию, полученную в результате испытаний зерна и продуктов его переработки, подбирать режимы и параметры хранения, использовать нормативные документы, сопоставлять фактические данные с нормируемыми
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками использования в профессиональной деятельности нормативных документов, навыками анализа полученных в результате испытаний данных по хранению зерна и продуктов его переработки

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	Раздел 1. Основы технологии хранения и переработки зерна							
1.1	Зерно, как сырье для производства пищевых продуктов /Лек/	1	1				Л1.2	
1.2	оценка качества зернового сырья, применяемого в пищевой промышленности /Лек/	1	1			2	Л1.1	
1.3	Классификация зерна. Определение засоренности зерна /Сем зан/	1	2			4	Л1.2	
1.4	оценка качества зерна по требованиям нормативных документов /Сем зан/	1	2					
	Раздел 2. Основы технологии хранения и переработки круп							
2.1	Классификация, ассортимент, оценка качества круп. Основы технологии производства /Ср/	1	20			4	Л2.1	
2.2	Основы технологии производства круп, хранения. Оценка качества круп /Лек/	1	2			4	Л1.3Л2.1	
2.3	Особенности технологии производства крупяных концентратов (завтраков, хлопьев, мюсли) /Ср/	1	20			2	Л2.1	
2.4	Ассортимент круп. Оценка качества гречихи. /Сем зан/	1	2			4	Л2.1	

	Раздел 3. Основы технологии производства и хранения муки							
3.1	Классификация и ассортимент муки, основы технологии производства и хранения /Ср/	1	12,9			2	Л1.3	
3.2	Определение естественной убыли зерна и продуктов его переработки при хранении /Ср/	1	28			4	Л1.2	
3.3	/Конс/	1	1					
3.4	/КРА/	1	0,1					
3.5	/Зачёт/	1	4					

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

собеседование
выполнение практических заданий
защиты практических работ

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
2103	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Специализированная мебель: столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт. Технические средства обучения: доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт., учебно-наглядные пособия. Лабораторное оборудование: холодильник Vestel GN 330 – 1 шт., рефрактометр ИРФ-464 – 1 шт., микротом санный МС-2 - 1 шт., иономер И-160МИ -1 шт., колориметр КФК-2 - 1 шт., весы лабораторные ВЛТ-150 - 1 шт., микроскоп бинокулярный Биомед 1 - 1 шт., термостат ТС-180 СПУ - 1 шт., печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., холодильник Океан - 1 шт. Программное обеспечение: Adobe Acrobat Reader DC; Apache OpenOffice 4.1.1; Архиватор 7-zip; Браузер Mozilla Firefox.	

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов.	Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебник	Лань, 2022
Л1.2	А. А. Потехин, С. В. Сергоманов, Н. А. Мистратова. —	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны) :: учебное пособие	Красноярск, 2017
Л1.3	Егоров Г.А.	Технология муки, Технология крупы: учебное пособие	Москва. КолоС, 2005

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Тарасенко, С. С.	Технология крупяного производства: учебное пособие. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие	Оренбург, ОГУ, 2017

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МУ по выполнению лабораторно-практических работ

