

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
кафедра Биотехнологий и производства продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ

Декан инженерного

факультета

Стенина Н.А.

" 02 " _____ 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.О.1.22.02

**ВВЕДЕНИЕ В
ПРОФЕССИОНАЛ
ЬНУЮ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Основы
технологии**

z44.03.01-23-ИПО.plx

Направление 44.03.01 Педагогическое образование
бакалавр

Учебный план

Квалификация

Форма обучения

Общая трудоемкость

Часов по учебному плану

заочная

3 ЗЕТ

108

Виды контроля на курсах:

зачет - 1

в том числе:

Контактная работа

17

Самостоятельная работа

96

Часы на контроль

4

Распределение часов дисциплины по курсам

| Курс | 1 | | Итого | |
|---------------------|-----|-----|-------|-----|
| | УП | РП | | |
| Лекции | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Семинарские занятия | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Итого ауд. | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Контактная работа | 8 | 8 | 8 | 8 |
| Сам. работа | 96 | 96 | 96 | 96 |
| Часы на контроль | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Итого | 108 | 108 | 108 | 108 |

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):

доктор техен. наук, проф., Резниченко И.Ю. 

Рабочая программа дисциплины

Основы технологии хранения и переработки зерна

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.01 Педагогическое образование (приказ Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 121)

составлена на основании учебного плана:

44.03.01 Педагогическое образование

утвержденного учёным советом вуза от 27.04.2023 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
биотехнологий и производства продуктов питания

Протокол №10 от 27 июня 2023 г.

Срок действия программы: 2023-2028 уч.г.

Зав. кафедрой  Егушова Е.А.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией факультета технологического предпринимательства
Протокол № 1 от 28 августа 2023 г.

Председатель методической комиссии  Сартакова О.А.

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

подписьрасшифровка

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

подписьрасшифровка

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

подписьрасшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году
на заседании кафедры биотехнологий и производства продуктов питания

подписьрасшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

цель освоения дисциплины - реализовать современные технологии переработки и хранения зерна и продуктов его переработки, обосновывать их применение в профессиональной деятельности

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с классификацией зерновых культур

- ознакомиться с нормативными документами в области оценки качества и безопасности зерна и продуктов его переработки

- ознакомиться с нормативными документами по правилам приемки зерна

- формирование способности оценивать качество зерна, крупы, муки

- формирование способности подбирать режимы хранения в зависимости от вида зерновой культуры, вида продукции

- ознакомиться с основами технологии переработки зерна в муку, крупу

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 Научно-исследовательская работа

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

УК-6.1: Определяет приоритеты собственной деятельности, личностного развития и профессионального роста; владеет инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей

Знать:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | Осуществляет планирование целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
|-----------|--|

Владеть:

| | |
|-----------|---|
| Уровень 1 | инструментами и методами управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей |
|-----------|---|

УК-6.2: Осуществляет планирование целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда

Знать:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | Осуществляет планирование целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда |
|-----------|--|

УК-6.3: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста, строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития

Знать:

| | |
|-----------|--|
| Уровень 1 | Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста, строит профессиональную карьеру и определяет стратегию профессионального развития |
|-----------|--|

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:

3.1.1 современные методы обработки экспериментальных данных

3.1.2 современные технологии, применяемые в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья

3.1.3 Основы технологии хранения и переработки зерна, классификацию зерновых культур, пищевую ценность зерна и круп, режимы и условия хранения зерна и круп.

3.1.4 информационные источники и справочные материалы в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья

3.1.5 Современные технологии производства круп

| | |
|------------|--|
| 3.2 | Уметь: |
| 3.2.1 | применять современные методики обработки экспериментальных данных |
| 3.2.2 | Использовать нормативные документы, регламентирующие требования к качеству зерна, круп. Подбирать режимы хранения зерна, круп. |
| 3.2.3 | анализировать информацию, полученную из научных источников, сопоставлять прогнозы развития, использовать справочные материалы |
| 3.2.4 | Анализировать полученные результаты экспериментальных исследований по оценке качества зерна, круп и сопоставлять их с нормируемыми требованиями |
| 3.2.5 | анализировать современные технологии и производить их обоснованный выбор |
| 3.2.6 | Решать задачи по выбору оптимальных условий хранения зерна и круп с учетом их свойств |
| 3.3 | Владеть: |
| 3.3.1 | современными методиками обработки экспериментальных данных при решении задач различной природы |
| 3.3.2 | аппаратом математического моделирования при решении задач различной природы, |
| 3.3.3 | применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы |
| 3.3.4 | навыками использования в профессиональной деятельности материалов научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы |
| 3.3.5 | навыками работы с нормативными документами, регламентирующими требования к качеству зерна и круп, навыками использования в профессиональной деятельности методов оценки качества зерна, методов оценки качества круп |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Код зан. | Наименование разделов и тем /вид занятия/ | Семестр / Курс | Часов | Компетенции | Уровень форм-тикомп. | Акт. инт. формы обуч-я. | Литература | Формы контроля |
|----------|---|----------------|-------|-------------------|----------------------|-------------------------|------------|----------------|
| | Раздел 1. Основы технологии хранения и | | | | | | | |
| 1.1 | Зерно, как основное сырье для производства круп, муки, крупяных | 1 | 1 | УК-6.1 | 31 У1 В1 | 2 | Л1.1Л2.1 | собеседование |
| 1.2 | оценка качества зернового сырья, применяемого в | 1 | 6 | УК-6.2 | 32 В2 У2 | 2 | Л1.2 | |
| 1.3 | Оценка качества зерна | 1 | 4 | | | 4 | Л1.2 | |
| 1.4 | Основы хранения зерна и продуктов его | 1 | 1 | УК-6.1 | 31 У1 В1 | | Л2.1 | собеседование |
| 1.5 | тест /Ср/ | 1 | 4 | | 31,2 У1,2 В1,2 | | Л2.1 | тестирование |
| | Раздел 2. Основы технологии хранения и | | | | | | | |
| 2.1 | Основы технологии производства круп, хранения. | 1 | 10 | УК-6.2 | 32 У2 В2 | 4 | Л1.3 | |
| 2.2 | Ассортимент круп. Оценка качества | 1 | 4 | УК-6.1 УК- 6.2 | | 4 | Л1.3 | собеседование |
| 2.3 | Особенности технологии производства круп быстрого | 1 | 6 | УК-6.1 | 31 У1 В1 | 4 | Л2.1 | собеседование |
| 2.4 | Оценка качества круп по потребительским достоинствам /Сем зан/ | 1 | 2 | УК-6.1 | 31 У1 В1 | 4 | | собеседование |
| 2.5 | оценка качества круп быстрого приготовления | 1 | 4 | | | 4 | | |
| | Раздел 3. Основы технологии | | | | | | | |
| 3.1 | Классификация и ассортимент муки /Ср/ | 1 | 4 | УК-6.1 | 31 У1 В1 | 2 | Л2.2 | |
| 3.2 | Хранение зерна продуктов его переработки. Процессы, | 1 | 10 | УК-6.3 | 33 У3 В3 | 2 | Л1.2 | |

| | | | | | | | | |
|-----|--|---|----|--------|----------|---|------|--------------|
| 3.3 | Определение естественной убыли зерна и продуктов его переработки при хранении /Ср/ | 1 | 8 | УК-6.1 | З1 У1 В1 | 4 | Л1.3 | |
| 3.4 | тестирование /Ср/ | 1 | 4 | | | | | тестирование |
| 3.5 | подготовка презентации /Ср/ | 1 | 16 | | | | Л2.2 | |
| 3.6 | подготовка к защите лабораторных работ /Ср/ | 1 | 10 | | | | | |
| 3.7 | подготовка к зачету /Ср/ | 1 | 10 | | | | | |
| 3.8 | /Зачёт/ | 1 | 4 | | | | | |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

выполнение практических заданий
защиты практических работ

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Справочно-правовая система "Консультант Плюс"
Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| Номерауд. | Назначение | Оборудование и ПО | Видзанятия |
|-----------|--|---|------------|
| 2102 | Лаборатория земледелия и почвоведения | <p>Специализированная мебель: столы ученические – 13 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 27 шт.</p> <p>Технические средства обучения: доска меловая - 1 шт.; проектор и экран – 1 шт., учебно-наглядные пособия.</p> <p>Лабораторное оборудование: информационные и выставочные стенды, плакаты для лекций, методический уголок, карта почвенная, весы настольные циферблатные РН – 3Ц13УМ, РН – 6Ц13УМ, игольчатые буры, колонки сит, сита (СЛД (К), СЛД (П), СЛМ – 200), пенетрометр грунтовый ПСГ-МГ4, влагомер «Фауна», комплект бюксов, эксикаторы, сушильные и суховоздушные шкафы, весы, коллекции семян сорняков, гербарии сорных растений, чашки Петри, мерные колбы, каталоги средств защиты, планшеты с сорняками (стена), лупа, пинцет зубчатолопчатый Пхи 150*5, 5, поддон с обечайкой d = 200 мм, весы 200 / 0, 1, весы ВСТ – 600 г, весы ПетВес ЕТ 600 Н, рН – метр почвенный 3-8.</p> | |
| 2103 | Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены | <p>Специализированная мебель: столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт.</p> <p>Технические средства обучения: доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт., учебно-наглядные пособия.</p> <p>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.</p> <p>Программное обеспечение: Adobe Acrobat Reader DC; Apache OpenOffice 4.1.1; Архиватор 7-zip; Браузер</p> | |

| 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. Мистрагова. — | Технология хранения и переработки продукции растениеводства: вредители зерна и продуктов его переработки при хранении (Насекомые. Клещи. Грызуны) :: учебное пособие | Красноярск, 2017 |
| Л1.3 | Тарасенко, С. С. | Технология крупяного производства: учебное пособие. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие | Оренбург, ОГУ, 2017 |
| 8.1.2. Дополнительная литература | | | |
| | Авторы, составители | Заглавие | Издательство, год |
| Л2.1 | Тупольских, Т. И. | Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : : учебное пособие | ЛанРостовнаДону, Лань, 2021 |
| Л2.2 | Егоров Г.А. | Технология муки, Технология крупы: учебное пособие | Москва. КолоС, 2005 |

| 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) | |
|---|--|
| МУ по выполнению лабораторно-практических работ Основы технологии хранения и переработки зерна: методические указания по выполнению лабораторно - практических работ / сост. И. Ю. Резниченко; ФГБОУ ВО Кузбасская ГСХА. – Кемерово, 2023. – Текст: электронный. | |

