

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасская государственная сельскохозяйственная академия»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ:
Директор агроколледжа
Шайдулина В.А.
31.08.2021



рабочая программа дисциплины (модуля)

УП.04.01 УПРАВЛЕНИЕ
РАБОТАМИ ПО
ПРОИЗВОДСТВУ И
ПЕРЕРАБОТКЕ
ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА
Управление работами по
производству и переработке

Учебный план

35.02.05-21-11-1СА.plx

Агрономия

Профиль получаемого профессионального образования при
реализации программы среднего общего образования:
естественно-научный

Квалификация

агроном

Форма обучения

очная

Общая

0 ЗЕТ

Часов по учебному

72

Виды контроля в семестрах:

в том числе:

зачеты с оценкой - 6

контактная работа

72

самостоятельная

0

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя				
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Практические	72	72	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	72		72	
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Итого	72	72	72	72

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):

Преп., Стаин Евгений Альбертович



Рабочая программа дисциплины

Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 35.02.05 АГРОНОМИЯ . (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 454)

составлена на основании учебного плана:

Агрономия

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественно-научный

утвержденного учёным советом вуза от 19.04.2021 протокол № 8.

Рабочая программа одобрена на заседании **агроколледжа**

Протокол №1 от 31 августа 2021 г.

Срок действия программы: 2021-2024 уч.г.

Директор агроколледжа  Шайлулина Татьяна Борисовна

Рабочая программа одобрена и утверждена методической комиссией агроколледжа

Протокол № 1 от 31 августа 2021 г.

Председатель методической комиссии агроколледжа Вербицкая Н.В.



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры агроколледж

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 агроколледж

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 агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: формирование теоретических знаний и практических навыков по организации переработки продукции растениеводства.

Задачи:

- овладеть знаниями по использованию нормативной документации и правилами организации работы на предприятиях переработки продукции растениеводства;

- овладеть технологией послеуборочной обработки и технологиями переработки продукции растениеводства.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:

2.1 Входной уровень знаний:

2.1.1 Безопасность жизнедеятельности

2.1.2 Охрана труда

2.1.3 Технологии производства продукции растениеводства

2.1.4 Метрология, стандартизация и подтверждение качества

2.1.5 Хранение, транспортировка, предпродажная подготовка и реализация продукции растениеводства реализация продукции животноводства

2.1.6 Технологии хранения, транспортировки, предпродажной подготовки и реализации продукции растениеводства

2.1.7 Сооружения и оборудование для хранения продукции растениеводства

2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

2.2.1 Управление работами по производству и переработке продукции растениеводства

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

ОК 1: Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

Знать:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

Уметь:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

Владеть:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

ОК 2: Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Знать:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

Уметь:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

Владеть:

Уровень 1

Уровень 2

Уровень 3

ОК 3: Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 4: Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 5: Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 6: Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 7: Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 8: Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 9: Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 1.1: Выбирать агротехнологии для различных сельскохозяйственных культур.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	

Уровень 3	
ПК 1.2: Готовить посевной и посадочный материал.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 1.3: Осуществлять уход за посевами и посадками сельскохозяйственных культур.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 1.4: Определять качество продукции растениеводства.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 1.5: Проводить уборку и первичную обработку урожая.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	

Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 2.1: Повышать плодородие почв.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 2.2: Проводить агротехнические мероприятия по защите почв от эрозии и дефляции.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 2.3: Контролировать состояние мелиоративных систем.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 3.1: Выбирать способы и методы закладки продукции растениеводства на хранение.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.2: Подготавливать объекты для хранения продукции растениеводства к эксплуатации.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.3: Контролировать состояние продукции растениеводства в период хранения.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.4: Организовывать и осуществлять подготовку продукции растениеводства к реализации и ее транспортировку.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 3.5: Реализовывать продукцию растениеводства.

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.1: Участвовать в планировании основных показателей производства продукции растениеводства.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.2: Планировать выполнение работ исполнителями.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.3: Организовывать работу трудового коллектива.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.4: Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	

Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ПК 4.5: Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1 Знать:	
3.1.1	- основные свойства и качественные характеристики растениеводческой и пищевой продукции;
3.1.2	- нормативную документацию на ее качество;
3.1.3	- технологию послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции;
3.1.4	- технологию переработки продукции растениеводства в местах её производства.
3.2 Уметь:	
3.2.1	- устанавливать режимы хранения и размещения ее в хранилищах;
3.2.2	- составлять технологические схемы переработки продукции растениеводства;
3.2.3	- оценивать качество продуктов переработки.
3.3 Владеть:	
3.3.1	- в приемке зерна и плодоовощного сырья;
3.3.2	- первичной обработки, хранения и переработки сырья;
3.3.3	- оценки сырья растительного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям.

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. Практические занятия							
1.1	Определение товарного качества плодово-ягодного сырья /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Изучение типовых проектов зернохранилищ. Составление плана размещения товарного зерна и семян в хранилище. Количественно-качественный учет зерна при подработке и хранении. /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

1.3	Определение возможности и целесообразности активного вентилирования зерновой массы. Расчет площади тока, потребности в оборудовании для приема и обработки зерна в потоке. Принципы очистки и сортирования зерна. /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.4	Ознакомление с работой зерносушилок и технологией сушки зерна различного назначения. Учет зерна при сушке. /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.1 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Определение количества и качества сырой клейковины в зерне пшеницы. Показатели качества муки. Оценка качества круп. /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.6	Оценка силы пшеничной муки по физическим свойствам теста на экспресс-приборах. Определение числа падения по стандарту /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		4	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.7	Хранение картофеля, овощей, плодов в стационарных хранилищах и полевых условиях. /Пр/	6	4	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		2	Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.8	Количественно-качественный учет картофеля, овощей, плодов при хранении и реализации. /Пр/	6	4	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.2 ПК 4.4 ПК 4.5		2	Л1.3Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.9	Технологии переработки свежих овощей и плодов (квашение капусты, соление огурцов, мочение яблок). /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		2	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.10	Оценка качества корнеплодов сахарной свеклы и принципы расчетов при приемке на сахарные заводы. /Пр/	6	8	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5		2	Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.11	/ЗачётСОц/	6	0	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5			Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования:

1. Назовите задачи организации основного производства
2. Какие существуют типы производства, и их технико-экономическая характеристика?
3. Перечислите методы организации производства
4. Назовите виды поточных линий
5. Перечислите параметры поточных линий и их расчет
6. Какие существуют виды заделов в поточном производстве?
7. Дайте понятие производственной мощности предприятия
8. Назовите факторы, определяющие производственную мощность и ее использование.
9. Назовите основную функцию зерноперерабатывающих предприятий
10. Назовите сезонные периоды полного цикла работ с зерном на хлебоприемном предприятии
11. Какую структуру управления имеют хлебоприемные предприятия?
12. Какие задачи входят в организацию приемки зерна от поставщиков?
13. Какие цели предусматривает организация послеуборочной обработки зерна?
14. Назовите критерии эффективности вариантов организации поточной обработки зерна
15. Перечислите комплекс операций элеваторно-складского хозяйства
16. Из каких стадий состоит основной процесс производства мукомольных предприятий?
17. Как определяется плановая суточная производительность мукомольных и крупяных производств?
18. Перечислите стадии процесса производства комбикормов.
19. Нормы и режимы хранения сахарной свеклы
20. Что относят к общей загрязненности свеклы?
21. Дайте определение понятию - партия?
22. Технология процесса переработки сахарной свеклы в сахар-песок
23. Цель процесса сульфитации
24. По каким показателям проводят оценку качества сахара-сырца?
25. Процесс переработки сахара-сырца в сахар-песок
26. Назовите побочные продукты и отходы при производстве сахара-песка из сахарной свеклы и сахара-сырца.
27. Мероприятия по повышению эффективности свеклосахарного производства
28. Особенности крахмало-паточного производства
29. Химический состав картофеля
30. Основные требования к крахмало-паточной промышленности
31. На какие стадии подразделяется технологический процесс производства крахмалопроductов?
32. Области применения крахмала картофельного
33. Нормы и режимы хранения картофеля
34. Перечислите стадии процесса производства картофельных чипсов
35. Отходы при переработки картофеля. Их применение
36. Назовите способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции
37. Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья
38. Организация технологического процесса производства плодоовощных консервов
39. Организация производства быстрозамороженных продуктов
40. Организация производства соков
41. Организация сушки плодов, ягод и овощей
42. Виды тары и требования, предъявляемые к ней
43. Организация использования отходов консервного производства
44. Назовите пути повышения эффективности производства по переработки плодоовощной продукции

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

6.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
------------	------------	--

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

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1		Технология производства, переработки и хранения продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2015
Л1.2	Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства	М.: ИНФРА-М, 2014
Л1.3	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Практикум	КемГСХИ, 2013
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кондратенко Е. П.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Полиграф, 2007
Л2.2	В.И. Манжесов, И.А. Попов, Д.С. Щедрин	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник	СПб. : Троицкий мост, 2010
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	ЭБС "Лань"		

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

--

