

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета технологического
предприимчивого
Сартакова О.А.



28 августа 2023 г.

рабочая программа дисциплины (модуля)

Б2.О.02(У) Учебная практика

Учебный план	z35.03.07-23-1ТТ.plx 35.03.07	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Квалификация	бакалавр	
Форма обучения	заочная	
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	108	Виды контроля на курсах: зачет - 3
в том числе:		
контактная работа	0	
самостоятельная работа	106	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа	2	2	2	2
Сам. работа	106	106	106	106
Итого	108	108	108	108

Кемерово 2023 г.

Программу составил(и):

канд.тех.наук, доц., Захаренко М.А.



Рабочая программа дисциплины

Учебная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:


35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
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

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

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

подпись расшифровка

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

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной практики - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество продукции животноводства и растениеводства разных видов.

Задачами практики является подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению специальных дисциплин, получение студентами практических профессиональных знаний по избранному направлению подготовки на отдельных рабочих местах.

Задачи ознакомительной практики:

- изучение технологий хранения продукции животноводства и растениеводства;

- овладение технологией переработки продукции животноводства и растениеводства;

- оценка качества животного и растительного сырья и продуктов его переработки.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:

2.1 Входной уровень знаний:

2.1.1 Основы молочного скотоводства

2.1.2 Основы технологии хранения и переработки молока

2.1.3 Основы выращивания зерновых и зернобобовых культур

2.1.4 Основы технологии хранения и переработки зерна

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

2.2.1 Технология хранения и переработки продукции животноводства

2.2.2 Технология хранения и переработки продукции растениеводства

2.2.3 Технологическая практика

2.2.4 Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК

2.2.5 Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

2.2.6 Преддипломная практика

2.2.7 Технологическая практика

2.2.8 Управление качеством сельскохозяйственной продукции

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

УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие

Знать:

Уровень 1 | основы анализа и декомпозиции задач

Уметь:

Уровень 1 | анализировать поставленные задачи, выделять основные этапы

Владеть:

Уровень 1 | навыками определения действий по решению задач

УК-1.2: Определяет, интерпретирует и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи

Знать:

Уровень 1 | основы критического анализа, поиска и синтеза информации

Уметь:

Уровень 1 | использовать различные способы поиска и анализа информации

Владеть:

Уровень 1 | приемами поиска и систематизации информации, необходимой для решения поставленных задач

УК-1.3: Осуществляет поиск и систематизацию информации по различным типам запросов, необходимую для решения поставленных задач

Знать:

Уровень 1 | методы оценки различных факторов при решении задач

Уметь:

Уровень 1 | оценивать преимущества и риски различных вариантов решений задач

Владеть:

Уровень 1 | навыками оценки различных вариантов решений задач

УК-1.4: Грамотно, логично и аргументированно излагает собственное мнение и суждение, оперируя достоверными фактами, критично оценивает мнения, интерпретации и оценки относительно реальных ситуаций	
Знать:	
Уровень 1	актуальные научные проблемы профессиональной области
Уметь:	
Уровень 1	формировать собственное суждение по актуальным научным проблемам
Владеть:	
Уровень 1	навыками грамотного, логичного и аргументированного изложения собственного суждения по актуальным научным проблемам
УК-4.1: Переводит официальные и профессиональные тексты с иностранного языка на русский, с русского языка на иностранный для личных целей	
Знать:	
Уровень 1	нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия
Уметь:	
Уровень 1	логически верно и грамотно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия; пользоваться основной справочной литературой, толковыми и нормативными словарями русского и иностранного языка
Владеть:	
Уровень 1	навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения задач в типовых ситуациях межличностного и межкультурного взаимодействия
УК-4.2: Владеет иностранным языком на уровне, необходимо и достаточном для устного представления результатов своей деятельности и общения в профессиональной среде	
Знать:	
Уровень 1	нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия
Уметь:	
Уровень 1	логически, верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия
Владеть:	
Уровень 1	навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках в бытовой и профессиональной сферах межличностного и межкультурного взаимодействия
УК-4.3: Осуществляет коммуникацию в письменной и электронной форме, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на русском и иностранном (-ых) языках	
Знать:	
Уровень 1	нормы, правила и способы осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере
Уметь:	
Уровень 1	логически, верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере
Владеть:	
Уровень 1	навыками осуществления коммуникации в устной и письменной форме на русском и иностранном языках для решения широкого круга задач межличностного и межкультурного взаимодействия в профессионально-ориентированной сфере
УК-4.4: Выбирает стиль общения на русском языке в зависимости от цели и условий партнерства, адаптации речи, стиля общения и языка жестов к ситуациям взаимодействия	
Знать:	
Уровень 1	основы ведения деловых переговоров, тактики и стратегии
Уметь:	
Уровень 1	применять технику делового общения
Владеть:	
Уровень 1	навыками ведения деловых переговоров

УК-5.1: Анализирует основные этапы и закономерности исторического развития общества, институциональные основания формирования российской цивилизации, владеет приемами демонстрации уважительного отношения к историческому наследию и социо-культурным традициям различных социальных групп	
Знать:	
Уровень 1	основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах
Уметь:	
Уровень 1	раскрыть смысл выдвигаемых идей, представить рассматриваемые философские проблемы в развитии
Владеть:	
Уровень 1	навыками работы с философскими источниками и критической литературой
УК-5.2: Применяет на практике информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, базовых ценностях мировой культуры, о российских государственных и общественных институтах, причинно-следственных связях социальной трансформации для достижения практических результатов в области профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	основные направления философии и различия философских школ в контексте истории
Уметь:	
Уровень 1	провести сравнение различных философских концепций по конкретной проблеме
Владеть:	
Уровень 1	приемами поиска, систематизации и свободного изложения философского материала и методами сравнения философских идей, концепций и эпох
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	пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
Уметь:	
Уровень 1	анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
Владеть:	
Уровень 1	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
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	систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
Уметь:	
Уровень 1	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
Владеть:	
Уровень 1	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
УК-7.1: Соблюдает здоровый образ жизни, поддерживает необходимый уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	
Знать:	
Уровень 1	роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности, значение ФК в формировании общей культуры личности человека, принципы, средства, методы физкультурно-оздоровительной и спортивной деятельности
Уметь:	
Уровень 1	выбирать системы физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека, применять методы дозирования физических упражнений в зависимости от состояния здоровья, физического развития и физической подготовленности
Владеть:	
Уровень 1	техник выполнения контрольных упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека для обеспечения социальной и профессиональной деятельности

УК-7.2: Владеет навыками и средствами разнообразных средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки, профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	
Знать:	
Уровень 1	роль физической культуры в формировании здоровья человека, основы организации двигательной активности как основного компонента здорового образа жизни, средства и методы определения индивидуального уровня здоровья и его коррекции средствами ФК
Уметь:	
Уровень 1	выбирать вид спорта или систему физических упражнений для воздействия на определенные функциональные системы организма человека, коррекции телосложения, развития физических качеств в зависимости от физической подготовленности
Владеть:	
Уровень 1	навыками и средствами самостоятельного, методически правильного достижения должного уровня физической подготовленности
УК-8.1: Осуществляет идентификацию вредных и опасных факторов в системе «человек - производство - среда», определяет признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, проводит оценку вероятности их возникновения в повседневной и профессиональной деятельности, обеспечивает безопасные условия жизнедеятельности, выявляя и устраняя проблемы, при которых присутствует угроза жизни или здоровью человека либо будущих поколений от биологических, химических, физических, социальных и иных факторов, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	
Знать:	
Уровень 1	правила обеспечения безопасных условий жизнедеятельности
Уметь:	
Уровень 1	использовать средства защиты для обеспечения безопасных и /или комфортных условий жизнедеятельности
Владеть:	
Уровень 1	навыками обеспечения безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	-химический состав и пищевую ценность молока, мяса, зерна, семян, зернофуража, плодов и овощей;
3.1.2	-биохимические процессы при хранении и первичной переработке молока и мяса зерна, семян, зернофуража, плодов и овощей;
3.1.3	-способы хранения и технологические процессы переработки молока и мяса, зерна, семян, зернофуража, плодов и овощей.
3.2	Уметь:
3.2.1	-устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки продукции животноводства и растениеводства;
3.2.2	-учитывать микробиологические процессы при хранении и переработке молока, мяса зерна, семян, зернофуража, плодов и овощей;
3.2.3	-оценивать качество и безопасность продукции с использованием биохимических показателей, применять основные методы исследования химического состава и качества молока, мяса, зерна, семян, зернофуража, плодов и овощей;
3.2.4	-проводить статистическую обработку результатов экспериментов.
3.3	Владеть:
3.3.1	-методами приемки сырья животного и растительного происхождения, первичной обработки и хранения сырья;
3.3.2	-оценки сырья животного и растительного происхождения по физико-химическим, микробиологическим и органолептическим показателям;
3.3.3	-методами контроля качества продуктов животноводства и растениеводства.

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. Организация и контроль лабораторно-практических работ в химико-технологической лаборатории							

1.1	Общие сведения о работе в химико-технологической лаборатории /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1	2	Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.2	Общие сведения о работе в химико-технологической лаборатории /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1	4	Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
1.3	Техника выполнения лабораторных работ /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1	2	Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
Раздел 2. Технология хранения и первичная переработка молока								
2.1	Приемка молока. Первичная обработка /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
2.2	Механическая обработка молока. /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

2.3	Механическая обработка молока. /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1	4	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
2.4	Тепловая обработка молока /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
2.5	Тепловая обработка молока /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1	4	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
Раздел 3. Технология хранения и первичная переработка мяса								
3.1	Заготовка и транспортировка животных /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.2	Подготовка убойных животных к переработке. /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

3.3	Подготовка убойных животных к переработке /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	4	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.4	Первичная переработка убойных животных /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.5	Первичная переработка убойных животных /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	4	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.6	Разделка туш убойных животных /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.7	Разделка туш убойных животных /Ср/	3	4	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	4	Л1.1Л2.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.8	Подготовка к зачету /Ср/	3	9	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	9	Л1.1Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование

3.9	Приемка молока. Первичная обработка /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.1Л2.2 Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.10	Консультация к зачету /Конс/	3	1	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	1	Л1.1Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3	собеседование
3.11	Зачет /Зачёт/	3	0	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2		Л1.1Л2.2 Л2.3Л3.2 Э1 Э2 Э3	зачет
Раздел 4. Технология хранения и переработка зерна, семян и зернофуража								
4.1	Биохимия зерна. Изменение состава во время хранения и переработки /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.2	Самосогревание и отпотевание хранящейся продукции /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование

4.3	Жизнедеятельность микроорганизмов при хранении растительного сырья /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.4	Жизнедеятельность нематод, клещей и насекомых при хранении растительного сырья /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.5	Ознакомление с технологическими операциями производства муки /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.6	Технологические и структурно-механические свойства зерна /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.7	Ознакомление с технологическими операциями приготовления хлеба /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.8	Пищевая ценность хлеба, дефекты и болезни хлеба /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1		3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование

4.9	Ознакомление с технологическими операциями производства крупы /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.10	Ознакомление с технологическими операциями производства комбикорма /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.11	Предприятия комбикормовой промышленности /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.1 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
4.12	Ознакомление с технологическими операциями производства растительных масел /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
	Раздел 5. Технология хранения и переработка плодоовощной продукции							
5.1	Ознакомление с технологией хранения овощей, подготовкой их к хранению /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование

5.2	Ознакомление технологическими операциями консервирования плодов и овощей /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.3	Консервирование химическое и микробиологическое. Сушка /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.4	Утилизация отходов при консервировании и хранении плодов и овощей /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.5	Переработка картофеля /Ср/	3	3	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 32 В2	3	Л1.2Л2.4 Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.6	Ознакомление с основами виноделия /Ср/	3	2	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2	2	Л1.2Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.7	Подготовка к зачету /Ср/	3	8	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2 33 В3 У3	8	Л1.2Л2.1 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование

5.8	Консультация к зачету /Конс/	3	1	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2 33 В3 У3	1	Л1.2Л2.1 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	собеседование
5.9	Зачет /Зачёт/	3	0	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 УК-1.5 УК-4.1 УК-4.2 УК-4.3 УК-4.4 УК-5.1 УК-5.2 УК-6.1 УК-6.2 УК-7.1 УК-7.2 УК-8.1	31 В1 У1 32 В2 У2 33 В3 У3		Л1.2Л2.1 Л2.4Л3.1 Э1 Э2 Э3	зачет

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

1. Классификация показателей качества зерна, нормируемых государственными стандартами.
2. Характеристика признаков «свежести» товарного зерна.
3. Зараженность зерна вредителями хлебных запасов. Средняя и суммарная плотность заражения.
4. Влажность зерна как показатель его качества. Нормирование влажности. Влияние на расчеты.
5. Засоренность зерна как показатель качества. Классификация примесей по ГОСТу (сорная, зерновая, вредная).
6. Натура зерна как показатель качества. Факторы, влияющие на натуру зерна.
7. Клейковина как показатель качества. Факторы, влияющие на количество и качество клейковины.
8. Стекловидность зерна как показатель качества.
9. Какие существуют технологии проведения послеуборочной обработки зерна? Укажите преимущества и недостатки каждой из них.
10. Укажите основные требования к отдельным операциям послеуборочной обработки.
11. По каким критериям оценивают эффективность работы тока?
12. Активное вентилирование зерна. Назначение и виды.
13. Правила и режимы активного вентилирования.
14. Типы установок для активного вентилирования зерна и их характеристик.
15. Типы зерносушилок, применяемые в сельском хозяйстве.
16. Факторы, влияющие на режим сушки зерна.
17. Режимы сушки зерна продовольственного и семенного назначения.
18. Очистка зерна от примесей.
19. Требования, предъявляемые к процессу очистки зерна от примесей.
20. Характеристика стационарных и передвижных очистительных машин.
21. Режимы хранения зерна в охлажденном состоянии.
22. Режимы хранения зерна в сухом состоянии.
23. Режимы хранения зерна без доступа воздуха.
24. Химическое консервирование зерновых масс.
25. Способы хранения зерна.
26. Классификация зернохранилищ по назначению и способам хранения зерна.
27. Требования, предъявляемые к зернохранилищам.
28. Подготовка зернохранилищ к приему нового урожая.
29. Особенности хранения зерна различного целевого назначения.
30. Правила ведения учета зерна при хранении.
31. Предельные контрольные нормы естественной убыли зерна при хранении и правила списания по этим нормам.
32. Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
33. Способы приготовления пшеничного теста.
34. Общая технологическая схема производства хлеба.
35. Физико-химические и биохимические процессы, происходящие при брожении теста.
36. Физико-химические и биохимические процессы, происходящие при выпечке хлеба.
37. Болезни хлеба, причины возникновения и меры устранения.
38. Органолептические показатели качества хлеба.
39. Физико-химические показатели качества хлеба, их нормирование.
40. Кислотность хлеба, методика определения.

<p>41.Пористость хлеба, методика определения.</p> <p>42.Требования, предъявляемые к картофеле-, овоще- и плодохрани-лищам.</p> <p>43.Особенности технологии хранения сочной продукции в охлаждаемых хранилищах.</p> <p>44.Факторы, влияющие на сохранность плодоовощной продукции в охлаждаемых хранилищах.</p> <p>45.Основные мероприятия по подготовке хранилищ к приему нового урожая. Способы дезинфекции.</p> <p>46.Порядок проведения количественно-качественного учета картофеля, овощей и плодов при длительном хранении.</p> <p>47.Понятие естественной убыли плодоовощной продукции и картофеля при хранении.</p> <p>48.Факторы, влияющие на норму естественной убыли картофеля, овощей и плодов.</p> <p>49.Правила списания по нормам естественной убыли.</p> <p>50.Технология приготовления квашеной капусты.</p> <p>51. Состав и свойства молока. Органолептические показатели молока. Пороки (вкуса, цвета, запаха, консистенции) молока и меры их предупреждения.</p> <p>52.Физические свойства. Плотность, вязкость, поверхностное натяжение, электропроводность, удельная теплоёмкость, теплопроводность, осмотическое давление, оптический показатель, точка замерзания и кипения. Их значение и практическое применение в технологии молока и молочных продуктов.</p> <p>53.Химические свойства. Титруемая и активная кислотность молока, факторы её обуславливающие. Буферная ёмкость. Практическое значение химических показателей молока.</p> <p>Первичная обработка молока в хозяйстве: учёт и приемка, очистка, охлаждение, хранение и транспортировка. Приемка молока на перерабатывающем предприятии: оценка качества принимаемого молока, очистка, охлаждение и хранение.</p> <p>54. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация. Воздействие на составные части молока механической обработкой.</p> <p>55. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.</p> <p>Технические требования, предъявляемые к мясу. Приемка мяса, как сырья для переработки.</p> <p>56. Ассортимент и номенклатура продукции из мяса.</p> <p>57. Способы уоя сельскохозяйственных животных для производства мясных продуктов.</p> <p>58. Способы уоя птицы для производства мясных продуктов.</p> <p>59. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза.</p> <p>60. Сортная разделка туш мяса для розничной торговли.</p>
--

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Браузер Mozilla Firefox

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
2103	Лаборатория технологий хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	столы ученические – 12 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 25 шт., доска меловая – 1 шт., ПК – 1 шт., системный блок – 1 шт., телевизор LED Samsung 46 – 1 шт., 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-1\80 СПУ - 1 шт., Печь муфельная - 1 шт., весы ВТ-300 - 1 шт., прибор Кварц 21М33-1 - 1 шт., Холодильник Океан - 1 шт., учебно-наглядные пособия.

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

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Г. С. Шарафутдинов, Ф. С. Сибатуллин, Н. А. Балакирев [и др.].	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие	Издательство "Лань", 2020

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.2	Баздырев, Г. И.	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие	Москва: ИНФРА-М, 2022
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Варламова, Е. Н.	Технология муки и крупы : учебное пособие	Пенза : ПГАУ, 2021
Л2.2	М.М. Карпеня, В.И. Шляхтунов, В.Н. Подрез.	Технология производства молока и молочных продуктов: учебное пособие	ИНФРА-М, 2022
Л2.3	Омаров Р.С., Шлыков С.Н.	Общая технология мясной отрасли: учебное пособие	Москва :СтГАУ - "Агрус", 2016
Л2.4	Магомедов, М. Г.	Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания: учебник	Санкт-Петербург : Лань, 2022
8.1.3. Материалы, разработанные ППС кафедры			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Кондратенко Е.П., Сазонова Л.Н., Соболева О.М.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства. : Практикум: учебное пособие для бакалавров направлений 110900 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" и 110400 "Агрономия"	Кемерово: КемГСХИ, 2013
Л3.2	Ульрих Е. В., Курбанова М. Г., Рассолов С. Н., Смоловская О. В., Ворошилин Р. А., Колбина А. Ю., Зиновьева Е. Н.	Технологии производства и переработки продукции животноводства: электронное учебное пособие	Кузбасская ГСХА. – Кемерово, 2020
8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"			
Э1	ЭБС «Лань»		
Э2	ЭБС «Znanium»		
Э3	ЭБС "Земля знаний"		

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

--

