

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ:
Директор агроколледжа
Шайдулина Т.Б.
31.08.2021



рабочая программа дисциплины (модуля)

МДК.04.02 Организация переработки продукции растениеводства

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 98 Виды контроля в семестрах:

в том числе:

контактная работа 78

самостоятельная 20

часы на

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	10			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	34	34	34	34
Практические	36	36	36	36
Консультации	8	8	8	8
Итого ауд.	70	70	70	70
Контактная работа	78	78	78	78
Сам. работа	20	20	20	20
Итого	98	98	98	98

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):

преп.спо, Стаин Евгений Альбертович



Рабочая программа дисциплины

Организация переработки 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 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)

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. Организация производственных процессов							

1.1	Организация производственного процесса на предприятии /Лек/	5	4			4	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
1.2	Организация основного производства /Лек/	5	4			4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
	Раздел 2. Организация производства на зерноперерабатывающих предприятиях							
2.1	Организация производства на хлебоприемных предприятиях /Лек/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, тестирование
2.2	Организация производства на мукомольных и крупяных предприятиях /Лек/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, тестирование
2.3	Организация производства на комбикормовых предприятиях /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
	Раздел 3. Организация переработки сахарной свеклы							
3.1	Значение и особенности свеклосахарного производства. Организация приемки и хранения сахарной свеклы /Лек/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.2	Организация производства сахара из сахарной свеклы /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
3.3	Повышение эффективности свеклосахарного производства /Лек/	5	4			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
	Раздел 4. Организация переработки картофеля							
4.1	Особенности крахмало- паточного производства. Организация технологического процесса и сырьевой базы крахмального производства. /Лек/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
4.2	Организация заготовки картофельного сырья и его хранения /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
4.3	Организация переработки сырого картофеля в чипсы и использование отходов переработки. /Лек/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
	Раздел 5. Организация переработки плодоовощной продукции							
5.1	Значение и особенности плодоовощеконсервной промышленности. Способы переработки сырья и факторы, влияющие на качество продукции /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
5.2	Организация сбора, доставки, приемки и хранения сырья /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

5.3	Организация технологического процесса переработки плодоовощной продукции /Лек/	5	2			2	Л1.2Л2.3 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
Раздел 6. Практические занятия								
6.1	Определение товарного качества плодово-ягодного сырья /Пр/	5	4			4	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.2	Изучение типовых проектов зернохранилищ. Составление плана размещения товарного зерна и семян в хранилище. Количественно-качественный учет зерна при подработке и хранении. /Пр/	5	4			4	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.3	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/	5	4			4	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.4	Ознакомление с работой зерносушилок и технологией сушки зерна различного назначения. Учет зерна при сушке. /Пр/	5	4			4	Л1.2 Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.5	Определение количества и качества сырой клейковины в зерне пшеницы. Показатели качества муки. Оценка качества круп. /Пр/	5	4			4	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.6	Оценка силы пшеничной муки по физическим свойствам теста на экспресс-приборах. Определение числа падения по стандарту /Пр/	5	4			4	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.7	Хранение картофеля, овощей, плодов в стационарных хранилищах и полевых условиях. /Пр/	5	2			2	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.8	Количественно-качественный учет картофеля, овощей, плодов при хранении и реализации. /Пр/	5	4			2	Л1.2Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.9	Технологии переработки свежих овощей и плодов (квашение капусты, соление огурцов, мочение яблок). /Пр/	5	2			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
6.10	Оценка качества корнеплодов сахарной свеклы и принципы расчетов при приемке на сахарные заводы. /Пр/	5	4			2	Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
Раздел 7. Самостоятельная работа								
7.1	Решение тестовых заданий /Ср/	5	6				Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1	

7.2	Подготовка реферата /Ср/	5	6				Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	
7.3	Подготовка к собеседованию /Конс/	5	8				Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	
7.4	Зачет /Др/	5	8				Л1.2 Л1.1Л2.3 Л2.2 Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

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 крахмалопродуктов?
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
ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Номер ауд.	Назначение	Оборудование и ПО	Вид занятия
<p>Лекционные занятия проводятся в аудитории 3211. Аудитория 3211 Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности Ноутбук, 2 шт., проектор Epson EMP-X52, 1 шт., экран, 1 шт., ПК Системный блок КС-Лидер I, 16 шт., наглядные материалы.</p> <p>Практические занятия проводятся в аудитории 3213. Аудитория 3213 Лаборатория технологии хранения и переработки продукции растениеводства: Столы ученические 9 шт., стол преподавателя 2шт., стулья 18 шт., наглядные материалы Влагомер «Фауна» - 1 шт.; влагомер Wile-55 – 1шт.; анализатор влажности ЭВЛАС-2М – 1шт.; пресс гидравлический ПМ- 12Т – 1шт.; тестомесилка ЕТВ – 1шт.; прибор для определения числа падения ПЧП-7 – 1шт.; молотилка колосковая МК-1 – 1шт.; измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1шт.; комплект лаб. хлебопекарного оборудования; диафаноскоп фотоэлектрический – 1шт.; мельница лабораторная модель 3100 – 1шт.; устройство для отмывания клейковины МОК-3 МА (У1-МОК-1МТ).</p>			
2106	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	столы ученические – 10 шт., стол преподавателя – 1 шт., стулья – 19 шт., Доска, телевизор – 1 шт., ноутбук – 1 шт. мельница ЛЗМ – 1 шт., мини пурка – 1 шт., доска разборная – 1 шт., набор сит на зараженность – 1 шт., прибор для определения ПЧП-7 – 1 шт., шкаф сушильный – 1 шт., измеритель деформации клейковины ИДК-5 – 1 шт., тестер белизны – 1 шт., влагомер «Фауна» – 1 шт., Влагомер «Wile» – 1 шт., центрифуга ЦЛМН-Р-10-01 – 1 шт., весы аналитические «Охаус» – 1 шт., диафаноскоп фотоэлектрический – 1 шт., Весы ВТ-300 – 1 шт., весы ВТ-6000, пресс гидравлический – 1 шт., мельница лабораторная 3100, КФК-3-01 – 1 шт., термостат СТО-1/80СПУКварц 21М – 1 шт.	

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	Под ред. Г. И. Баздырева	Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие	М.: ИНФРА-М, 2019
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства.. Практикум : учебное пособие для бакалавров	Кемерово, 2013
Л2.2	Кондратенко Е. П.	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Полиграф, 2007
Л2.3	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)

--

