

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан И.И.И.И.И.И.И.

Ф.И.О.И.И.И.И.И.

Стенина Н.А.

" 02 "

09

2022 г.



рабочая программа дисциплины (модуля)

51.0.25.02

ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

Основы технологии хранения и переработки зерна

Учебный план	В35.03.06-22-1ИМ.plx	
	35.03.06	Агроинженерия Профиль Робототехнические системы в АПК
Квалификация	Бакалавр	
Форма обучения	очная	
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ	
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах: зачет - 1
в том числе:		
контактная работа	56	
самостоятельная работа	52	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	17 2/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Семинарские занятия	36	36	36	36
Консультации	2	2	2	2
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	52	52	52	52
Итого	108	108	108	108

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 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	информационные источники и справочные материалы в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья
3.2	Уметь:
3.2.1	анализировать информацию, полученную из научных источников, нормативных документов, сопоставлять прогнозы развития, использовать справочные материалы
3.3	Владеть:
3.3.1	навыками использования в профессиональной деятельности материалов научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы

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.	Литера-тура	Формы контроля
	Раздел 1. Основы технологии хранения и переработки зерна							
1.1	Зерно, как основное сырье для производства круп, муки, крупяных товаров, комбикормов /Лек/	1	2			2	Л1.1	
1.2	оценка качества зернового сырья, применяемого в пищевой промышленности /Лек/	1	2			2	Л2.1	
1.3	Оценка качества зерна. Определение засоренности и загрязненности зрна /Сем зан/	1	4			4	Л2.1	
1.4	Оценка качества зерна по требованиям нормативных документов /Сем зан/	1	4					
	Раздел 2. Основы технологии хранения и переработки круп							
2.1	Классификация и ассортимент круп /Лек/	1	2			4		
2.2	Основы технологии производства круп, хранения. Оценка качества круп /Лек/	1	2			4	Л2.2	
2.3	Особенности технологии производства круп быстрого приготовления. /Лек/	1	2			4	Л1.2	
2.4	Особенности технологии производства крупяных концентратов (завтраков, хлопьев, мюсли) /Лек/	1	2			2	Л2.2	

2.5	Ассортимент круп. Оценка качества гречихи. /Сем зан/	1	4			4	Л2.2	
2.6	Оценка качества круп из ячменя. /Сем зан/	1	4			4		
2.7	Оценка качества круп по потребительским достоинствам /Сем зан/	1	4			4	Л2.2	
2.8	оценка качества круп быстрого приготовления /Сем зан/	1	4			4	Л2.2	
Раздел 3. Основы технологии производства и хранения муки								
3.1	Классификация и ассортимент муки /Лек/	1	2			2		
3.2	Особенности технологии производства муки пшеничной и ржаной, муки специализированного назначения /Лек/	1	2			2	Л2.3	
3.3	Хранение зерна продуктов его переработки. Процессы, протекающие при хранении /Лек/	1	2			2		
3.4	Оценка качества муки по органолептически и физико-химическим показателям /Сем зан/	1	4			4	Л2.3	
3.5	оценка хлебопекарных достоинств муки /Сем зан/	1	4			4	Л2.3	
3.6	Определение естественной убыли зерна и продуктов его переработки при хранении /Сем зан/	1	4			4	Л1.1Л2.1	
3.7	/Конс/	1	2					
3.8	/Ср/	1	52					

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

собеседование
выполнение практических заданий
защиты практических работа

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 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	Тупольских, Т. И.	Технология послеуборочной обработки и хранение зерна : : учебное пособие	ЛанРостов на Дону, Лань, 2021
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
8.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	В. Е. Ториков, О. В. Мельникова, А. А. Осипов.	Агропроизводство, хранение, переработка и стандартизация зерна : учебник	Лань, 2022
Л2.2	Тарасенко, С. С.	Технология крупяного производства: учебное пособие. Часть I. Теоретические основы технологии крупы: учебное пособие	Оренбург, ОГУ, 2017
Л2.3	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			

