

# 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  
предпринимательства  
Сартакова О.А.



рабочая программа дисциплины (модуля)

**Б1.О.1.25.03 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**  
**Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции**

Учебный план	В35.03.07-21-1ТТ.plx	
Квалификация	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	
Форма обучения	<b>очная</b>	
Общая трудоемкость	<b>4 ЗЕТ</b>	
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: зачет - 1, 2
в том числе:		
контактная работа	72	
самостоятельная работа	72	
часы на контроль		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	1 (1.1)		2 (1.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Неделя	17 2/6		19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	18	18	34	34
Семинарские занятия	16	16	18	18	34	34
Консультации	2	2	2	2	4	4
Итого ауд.	32	32	36	36	68	68
Контактная работа	34	34	38	38	72	72
Сам. работа	38	38	34	34	72	72
Итого	72	72	72	72	144	144

Кемерово 2021 г.

Программу составил(и):  
к.т.н., доц., Захаренко М.А.



Рабочая программа дисциплины

**Основы технологии переработки сельскохозяйственной продукции**

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 19.04.2021 протокол № 8.


Рабочая программа одобрена на заседании кафедры  
**биотехнологий и производства продуктов питания**

Протокол № 2 от 13.09.2021 г.

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Зав. кафедрой  Позняковский В.М.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической  
комиссией факультета технологического предпринимательства  
Протокол № 2 от 23.09.2021 г.

Председатель методической комиссии  Анохина О.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 биотехнологий и производства продуктов питания

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 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

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

### 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель - формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществлять приемку, хранение и контроль качества сырья, проводить технологические процессы производства и оценивать качество сельскохозяйственной продукции

Задачи:

- изучение технологий хранения сельскохозяйственной продукции;
- овладение технологией переработки сельскохозяйственной продукции;
- оценка качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
<b>2.1 Входной уровень знаний:</b>	
2.1.1	Зоология
2.1.2	Основы животноводства
2.1.3	Химия
2.1.4	Ботаника
2.1.5	Основы растениеводства
<b>2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>	
2.2.1	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2.2.2	Технологическая практика
2.2.3	Технология хранения и переработки продукции животноводства
2.2.4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства
2.2.5	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции АПК

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

**УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни**

**Знать:**

Уровень 1	пути и средства профессионального самосовершенствования: профессиональные форумы, конференции, семинары, тренинги
Уровень 2	систему категорий и методов, направленных на формирование аналитического и логического мышления
Уровень 3	содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенностей и технологий реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности

**Уметь:**

Уровень 1	анализировать культурную, профессиональную и личностную информацию и использовать ее для повышения своей квалификации и личностных качеств
Уровень 2	планировать цели и устанавливать приоритеты при выборе способов принятия решений с учетом условий, средств, личностных возможностей и временной перспективы достижения; осуществления деятельности
Уровень 3	самостоятельно строить процесс овладения информацией, отобранной и структурированной для выполнения профессиональной деятельности

**Владеть:**

Уровень 1	навыками организации самообразования, технологиями приобретения, использования и обновления социально-культурных, психологических, профессиональных знаний
Уровень 2	приемами саморегуляции эмоциональных и функциональных состояний при выполнении профессиональной деятельности
Уровень 3	технологиями организации процесса самообразования; приемами целеполагания во временной перспективе, способами планирования, организации, самоконтроля и самооценки деятельности

**ОПК-1: Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;**

**Знать:**

Уровень 1	основные законы естественнонаучных дисциплин
Уровень 2	основные принципы построения и классификацию математических моделей
Уровень 3	современные методы обработки экспериментальных данных
Уровень 4	специальные программы, применяемые для решения типовых задач

<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности
Уровень 2	применять основные приемы математического моделирования при решении задач различной природы
Уровень 3	применять современные методики обработки экспериментальных данных
Уровень 4	применять специальные программы и базы данных
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использования основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности
Уровень 2	аппаратом математического моделирования при решении задач различной природы
Уровень 3	современными методиками обработки экспериментальных данных при решении задач различной природы
Уровень 4	навыками решения типовых задач, используя специальные программы и базы данных

**ОПК-3: Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	основные требования охраны труда в профессиональной деятельности
Уровень 2	опасные и вредные производственные факторы и способы их устранения
Уровень 3	причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	применять нормативно-правовые акты, направленные на создание безопасных условий труда в профессиональной деятельности
Уровень 2	анализировать опасные и вредные факторы и их воздействие на производственный процесс
Уровень 3	анализировать причины производственного травматизма и разрабатывать мероприятия по их предотвращению
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	методами поиска и применения нормативно-правовой документации, направленной на создание безопасных условий труда в профессиональной деятельности
Уровень 2	навыками выявления и устранения опасных и вредных производственных факторов
Уровень 3	навыками проведения профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний

**ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;**

<b>Знать:</b>	
Уровень 1	информационные источники и справочные материалы в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья
Уровень 2	современные технологии, применяемые в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья
<b>Уметь:</b>	
Уровень 1	анализировать информацию, полученную из научных источников, сопоставлять прогнозы развития, использовать справочные материалы
Уровень 2	анализировать современные технологии и производить их обоснованный выбор
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	навыками использования в профессиональной деятельности материалов научных исследований, прогнозы развития, справочные материалы
Уровень 2	навыками обоснованного выбора современных технологий в профессиональной деятельности

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	- химический состав, пищевую ценность сельскохозяйственной продукции ,
3.1.2	- принципы, методы, способы, процессы переработки и хранения сельскохозяйственной продукции;
3.1.3	- технологические процессы и оборудование для переработки, хранения сельскохозяйственного сырья.
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	- устанавливать оптимальные режимы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
3.2.2	- учитывать микробиологические процессы при хранении и переработки сельскохозяйственной продукции ;
3.2.3	- оценивать качество и безопасность продукции в процессе сельскохозяйственной продукции ;
3.2.4	- применять основные параметры работы машин и технологического оборудования для производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственной продукции

<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
3.3.1	- методами приемки растительного и животного сырья,
3.3.2	- первичной обработки и хранения сельскохозяйственной продукции
3.3.3	- навыками к подбору технологического оборудования для производства, хранения и первичной переработки сельскохозяйственных продуктов.

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Уровень форм-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литература	Формы контроля
	<b>Раздел 1. Технология хранения и переработка продукции растениеводства</b>							
1.1	Общие принципы хранения продукции растениеводства. Зерно, как объект хранения и переработки. /Лек/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование, тест
1.2	Ознакомление с работой зерносушилок /Сем зан/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	32, У2, В2	2	Л1.3 Л1.1 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование, тест
1.3	Тестирование "Общие принципы хранения продукции растениеводства" /Ср/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33		Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Тест
1.4	Основы переработки зерна в муку и крупы. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.5	Ознакомление с основами технологии производства крупы /Сем зан/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.6	Послеуборочная обработка зерна на крупу /Ср/	1	8	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Разноуровневые задачи и задания
1.7	Технология производства манной крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33		Л1.2Л2.2	Собеседование
1.8	Технология производства пшеничной крупы /Сем зан/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2Л2.2	Собеседование
1.9	Технология производства круп из овса /Ср/	1	6	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2Л2.2	Разноуровневые задачи
1.10	Технология производства овсяной крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33		Л1.2Л2.2	Собеседование
1.11	Хранение круп /Сем зан/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2Л2.2	Собеседование
1.12	Технология производства крупы из пшеницы /Ср/	1	8	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2Л2.2	Разноуровневые задачи
1.13	Технология производства гречневой крупы /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31, 32, 33		Л1.2Л2.2	Собеседование
1.14	Вредители хлебных запасов и круп /Ср/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.2Л2.2	Разноуровневые задачи

1.15	Технология хлебопекарного производства /Лек/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.16	Технология производства муки /Ср/	1	8	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.17	Определение набухаемости крупы и ее кулинарных достоинств /Сем зан/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3			Собеседование
1.18	Плодоовощная продукция, как объект переработки /Лек/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Тест, собеседование
1.19	Определение зараженности крупы вредителями хлебных запасов /Сем зан/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Собеседование
1.20	Технология производства круп /Конс/	1	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4				Собеседование
1.21	Тестирование "Технология переработки плодоовощной продукции" /Ср/	1	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.3 Л1.2Л2.2 Э1 Э2	Тест
	<b>Раздел 2. Технология хранения и переработка продукции животноводства</b>							
2.1	Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека; состав и ценность молока сельскохозяйственных животных различных видов; органолептические, физико-химические и технологические свойства молока. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.2	Исследование состава и свойств молока. /Сем зан/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.3	Изучение технологических свойств молока /Сем зан/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование, тест
2.4	Тестирование "Состав молока и его свойства" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Тест
2.5	Виды основного оборудования для хранения и первичной обработки молока, тепловой и механической обработки молочного сырья /Ср/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.6	Виды питьевого молока и сливок, кисломолочных продуктов. Технологические особенности их производств. /Лек/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.7	Изучение технологических процессов производства диетических кисломолочных продуктов. /Сем зан/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.8	Тестирование "Технология молока и молочных напитков" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Тест
2.9	Технология сметаны и творога. Оборудование для производства цельномолочных продуктов. /Ср/	2	8	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование

2.10	Классификация и ассортимент масла из коровьего молока требования НД; общая технология производства масла сливочного методом сбивания и преобразованием высокожирных сливок; пороки сливочного масла причины возникновения и меры предупреждения. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.11	Изучение устройства сепаратора. Сепарирование молока. /Сем зан/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.12	Тестирование "Сепарирование. Технология сливочного масла" /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Тест
2.13	Технологические особенности производства масла. Основное оборудование, необходимое для производства масла. /Ср/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.14	Технологическая обработка и консервирование мясного сырья, особенности производства колбасных, соленых и копченых изделий; полуфабрикатов, баночных консервов. /Лек/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,32,33	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.15	Ознакомление с сортовой разделкой (разрубом) туш убойных животных и определение отрубов по сортам. /Сем зан/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.16	Роль мясопродуктов в питании человека; пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов; номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки /Ср/	2	4	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.17	Технологическая обработка и консервирование мясного сырья, особенности производства колбасных, соленых и копченых изделий; полуфабрикатов, баночных консервов. Подготовка к защите практических занятий /Ср/	2	6	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3	2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	Собеседование
2.18	Подготовка к зачету /Конс/	2	2	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.3 Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1	
2.19	/Зачёт/	2	0	УК-6 ОПК-1 ОПК-3 ОПК-4	31,У1,В1,32,У2,В2,33,У3,В3		Л1.3 Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.1	Собеседование

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для собеседования

1. Виды потерь сельскохозяйственной продукции при хранении и пути их сокращения.
2. Использование принципов биоаэрации, анабиоза, ценоанабиоза и абиоза.
3. Состав и характеристика зерновой массы как объекта хранения.
4. Технология производства манной крупы.
9. Технология производства гречневой крупы.
10. Технология производства овсяной крупы.
11. Технология производства ячменной крупы.
12. Технология производства крупы гороха.
13. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения.
14. Основные причины порчи плодоовощной продукции при хранении. Виды потерь.
15. Физиологические расстройства при хранении плодов, овощей и картофеля.
16. Технология послепосевочной обработки картофеля и овощей



17. Особенности режимов хранения картофеля в зависимости от его целевого назначения.
18. Технология хранения сочной продукции в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением.
19. Особенности переработки зерна различных крупяных культур.
20. Хранение круп. Процессы, протекающие в крупе при хранении.
25. Пищевая ценность и ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий.
26. Характеристика хлебопекарных свойств пшеничной муки.
27. Характеристика хлебопекарных свойств ржаной муки.
28. Характеристика основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
29. Краткая характеристика технологических операций приготовления теста для хлебопечения.
30. Режим выпечки хлеба. Процессы, происходящие в тесте при выпечке.
41. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Современное состояние молочной промышленности в России и за рубежом.
42. Состав и свойства молока. Органолептические показатели молока. Пороки (вкуса, цвета, запаха, консистенции) молока и меры их предупреждения.
43. 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.
44. Химические свойства. Титруемая и активная кислотность молока, факторы её обуславливающие. Буферная ёмкость. Практическое значение химических показателей молока.
45. Бактерицидные свойства. Микрофлора молока. Бактерицидная фаза. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии молочных продуктов.
46. 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.
47. Механическая обработка молока: сепарирование, нормализация, гомогенизация. Воздействие на составные части молока механической обработкой.
48. Температурная обработка молока: охлаждение, нагревание, пастеризация и стерилизация. Изменение составных частей молока при разном температурном воздействии.
49. Основные виды питьевого молока. Характеристика и особенности технологии пастеризованного и топленого молока.
50. Ассортимент и технология сливок и сливочных напитков. Технология питьевых сливок. Требования, предъявляемые к готовой продукции.
51. Пороки питьевого молока и сливок. Контроль качества при производстве питьевого молока и сливок.
52. Классификация, состав и питательные свойства мороженого. Сырьё для производства мороженого и рецептуры.
53. Классификация кисломолочных продуктов и их значение в питании человека. Требования, предъявляемые к сырью для выработки кисломолочных продуктов.
54. Микрофлора, используемая в производстве кисломолочных продуктов. Приготовление бактериальных заквасок.
55. Характеристика и технологические особенности производства различных видов кисломолочных напитков: кефира, ацидофильных продуктов, простокваши.
56. Технология сметаны: ассортимент, характеристика и особенности технологии. Технические требования к сметане и её пороки, методы предупреждения и устранения.
57. Технология творога: ассортимент, характеристика, способы производства. Технические требования к творогу и пороки, методы предупреждения и устранения.
58. Технология творожных изделий, ассортимент, характеристика. Общая схема и особенности производства сырков, творожной массы, кремов, паст, тортов, желе, творожных полуфабрикатов.
59. Классификация, ассортимент и характеристика сливочного масла. Требования, предъявляемые к качеству молока и сливок, используемых в маслоделении.
60. Производство масла способом сбивания сливок. Особенности выработки масла на маслоизготовителях периодического и непрерывного действия.
61. Производство масла способом преобразования высокожирных сливок. Особенности выработки масла на маслообразователях.
62. Роль мясопродуктов в питании человека.
63. Пищевая и биологическая ценность мяса сельскохозяйственных животных различных видов.
64. Технические требования, предъявляемые к мясу. Приемка мяса, как сырья для переработки.
65. Ассортимент и номенклатура продукции из мяса.
66. Способы убоя сельскохозяйственных животных для производства мясных продуктов.
67. Способы убоя птицы для производства мясных продуктов.
68. Характеристика потребительских и технологических свойств мяса на разных стадиях автолиза.
69. Торговая разделка туш мяса для розничной торговли.
70. Технология производства сырых полуфабрикатов.
71. Способы посола мяса.
72. Тепловая обработка мясного сырья.
73. Копчение и сушка мяса и мясопродуктов.
74. Ассортимент и технологические особенности производства колбасных изделий.
75. Ассортимент и технологические особенности производства соленых и копченых изделий.

Фонд оценочных средств представлен в приложении к рабочей программе

<b>6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ</b>
<b>6.1 Перечень программного обеспечения</b>
Браузер Mozilla Firefox
<b>6.2 Перечень информационных справочных систем</b>
ЭБС "Земля знаний"

<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>Номер ауд.</b>	<b>Назначение</b>	<b>Оборудование и ПО</b>	<b>Вид занятия</b>
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.	

<b>8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>8.1. Рекомендуемая литература</b>			
<b>8.1.1. Основная литература</b>			
	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие</b>	<b>Издательство, год</b>
Л1.1	Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А.	Производство и переработка продукции животноводства	М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2017
Л1.2	Е. П.Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие	КемГСХИ, 2013
Л1.3	Под ред. Баздырева Г.И.	2. Агробиологические основы производства, хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]	М.: ИНФРА-М, 2014
<b>8.1.2. Дополнительная литература</b>			
	<b>Авторы, составители</b>	<b>Заглавие</b>	<b>Издательство, год</b>
Л2.1	Шарафутдинов Г. С., Сибгатуллин Ф. С.	Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: учебное пособие	СПб.: Лань, 2016
Л2.2	Манжесов В.И., Попов И.А., Щедрин Д.С., Калашникова С.В., Тертычная Т.Н., Хабаров Н.Н., Курчаева Е.Е., Сысоева М.Г., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции: учебник для студентов, обучающихся по спец. 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010
<b>8.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>			
Э1	ЭБС znanium.com		
Э2	ЭБС Лань		

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

1. Кондратенко, Е.П. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Практикум [Текст] : учебное пособие для бакалавров направлений 110900 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и 110400 «Агрономия» / Е. П. Кондратенко, Л. Н. Сазонова, О. М. Соболева. - Кемерово : КемГСХИ, 2013. – 220 с.
2. Кондратенко Е. П. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: практикум : учеб. пособие для студ. вузов по спец. «Агрономия» / Е. П. Кондратенко, О. М. Чертова; Кемер. ГСХИ, кафедра технологии хранения и переработки с.-х. продукции. — Кемерово: Полиграф, 2007. – 225 с.

