

37

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана аграрно-технологического
факультета

А.В. Димогло

« 30 » 08 2024 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

**Б1.О.26 «ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА, ПЛОДОВОДСТВА И ОВОЩЕВОДСТВА»**

на 2024/2025 учебный год

Направление

**4.35.03.07 «Технология производства и
переработки сельскохозяйственной продукции»**

Профиль

**«Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

заочная

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь 2024 г.

Рабочая программа дисциплины Б1.О.26 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению: 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. с.-х. наук _____  Чубко В.Н.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедры-разработчика

« 30 » 08 2024 г. _____  Пазяева Т.В.
(подпись)

Зав. выпускающей кафедры

« 30 » 08 2024 г. _____  Пазяева Т.В.
(подпись)

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Б1.О.26 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» являются: формирование представлений, знаний, умений в области переработки зерна, семян масличных культур, получении хлебопродуктов для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь при переработке, повышения эффективности переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

Задачами освоения дисциплины Б1.О.26 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» является изучение:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов переработки продукции;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.О.26 «Технология переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства» относится к дисциплинам блока Б1 обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавров по направлению 4.35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций приведенных в таблице ниже:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
Не предусмотрено ГОС	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-4 - Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции; ИД-2 ОПК-4 - Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции; ИД-3 ОПК-4 - Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства

Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Не предусмотрено ГОС	ПК-3 Способен реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства	ИД-1_{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции растениеводства ИД-2_{ПК-3} Реализует технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства ИД-3_{ПК-3} Использует справочные материалы для разработки производства переработки продукции растениеводства, плодоводства и овощеводства ИД-4_{ПК-3} Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ИД-5_{ПК-3} Владеет современными технологиями производства продукции растениеводства, методиками определения качества продукции растениеводства; навыкам хранения и переработки продукции растениеводства ИД-6_{ПК-3} Реализует технологии производства продукции растениеводства ИД-7_{ПК-3} Реализует технологии производства, хранения и переработки плодоовощной продукции ИД-8_{ПК-3} Использует особенности биологии, определяет соответствие климата свойств почвы требованиям сельскохозяйственных культур, владеет научными принципами хранения и переработки продукции растениеводства в различных климатических условиях
----------------------	--	--

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам

Семестр	Трудоём- кость, з.е./часы	Количество часов				Форма контроля
		В том числе				
		Аудиторных			самостоя- тельная работа (СР)	
		всего	лекций	лабора- торных занятий		
Для заочной формы обучения						
6	5/180	20	10	10	151	курсовая работа, эк- замен (9 ч.)
Итого:	5/180	20	10	10	151	курсовая работа, эк- замен (9 ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разде- лам дисциплины

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		СР
			Л	ЛЗ	
1.	Переработка продукции растениеводства	84	6	4	74
2.	Переработка продукции плодоводства и овоще- водства	87	4	6	77
	ИТОГО:	180	10	10	151 + 9 ч. (экзамен)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности
Лекции

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объем часов	Тема лекции	Учебно- наглядные пособия
Переработка продукции растениеводства				
1	1	2	Основы переработки зерна в му- ку и крупу	плакаты, таблицы
2		2	Основы технологии хлебопекар- ного производства	плакаты
3		1	Основы технологии макаронного производства	плакаты
4		1	Основы технологии производ- ства растительного масла и са- харной свеклы	плакаты
Итого по разделу часов:		6		
Переработка продукции плодоводства и овощеводства				
5	2	1	Классификация методов консер- вирования. Сушка картофеля, овощей и плодов и консервиро- вание быстрым замораживанием.	плакаты
6		1	Консервирование овощей путем тепловой стерилизации.	плакаты
7		1	Консервирование плодов и ягод тепловой стерилизацией и саха- ром	плакаты
8		1	Микробиологические методы консервирования. Технология квашения капусты, соления огурцов, томатов, грибов и мо- чения яблок.	плакаты
Итого по разделу часов:		4		
ИТОГО:		10		

Практические (семинарские) занятия - не предусмотрены учебным пла-
НОМ

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела дисципли- ны	Объем часов	Тема лабораторного заня- тия	Учебно-наглядные пособия
Переработка продукции растениеводства				
1	1	1	Определение качества муки	методичка
2		1	Определение качества пече- ного хлеба	методичка
3		1	Определение качества кру- пы	методичка
4		1	Определение качества рас- тительного масла и корне- плодов сахарной свеклы	методичка
Итого по разде- лу часов:		4		
Переработка продукции плодоводства и овощеводства				
5	2	1	Ознакомиться с технологи- ями приготовления овощ- ных натуральных и закусоч- ных консервов	методичка, практикум
6		1	Ознакомиться с технологи- ями соления огурцов, тома- тов, квашения капусты	методичка, практикум
7		1	Расчеты по определению сахара для приготовления варенья, джема, повидла, желе, компотов и маринадов	методичка
8		1	Расчет норм расхода сырья и материалов при изготов- лении консервов, состоящих из многих компонентов	методичка
9		1	Расчет норм расхода сырья и сахара при производстве повидла, джема, варенья	методичка
10		1	Составление балансов сухих веществ при производстве консервов	методичка

Итого по разделу часов:	6		
ИТОГО:	10		

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Переработка продукции растениеводства			
Раздел 1	1	Технологическая характеристика технологических схем при производстве муки и крупы. <i>ДЗ</i>	18
	2	Особенности приготовления ржаного теста. Дефекты и болезни хлеба. <i>СИТ</i>	18
	3	Мини-оборудование для производства макаронных изделий, показатели качества макаронных изделий. <i>ДЗ</i>	18
	4	Химический состав и физические свойства масла. Побочные продукты при производстве масла. <i>СИТ</i>	20
Итого по разделу часов:			74
Переработка продукции плодоводства и овощеводства			
Раздел 2	5	Технология сублимационной сушки плодов и овощей. <i>ДЗ</i>	20
	6	Общая характеристика и технология производства овощных консервов. <i>СИТ</i>	19
	7	Особенности технологии получения варенья, джема, повидла, мармелада, желе, пастилы. <i>СИТ</i>	19
	8	Технология квашения капусты, соления огурцов, томатов и мочения яблок. <i>ДЗ</i>	19
Итого по разделу часов:			77
ИТОГО:			151

Примечание: *ДЗ* – домашнее задание. *СИТ* – самостоятельное изучение темы.

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы предусмотрены учебным планом.

Тематика курсовых проектов (работ) – приведена в ФОС дисциплины.

Обучающиеся выполняют курсовой проект (работу) по индивидуальному заданию, используя «Методические указания к выполнению курсовой работы» для студентов направления подготовки 35.03.07. «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Сост. М.И. Бондаренко, В.П. Дворников. Учебное издание, 2008.-17с.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учебное пособие для вузов	Глухих М. А.	2024	-	в наличии	https://reader.lanbook.com/book/362765
2	Хранение и переработка продукции растениеводства с основами стандартизации и сертификации	Широков Е.П., Полегаев В.И.	2015	-	в наличии	https://obuchalka.org/20190701110957/hranenie-i-pererabotka-produkcii-rastenievodstva-s-osnovami-standartizacii-i-sertifikacii-chast-1-kartofel-plodi-ovoschi-shirokov-e-p-polegaev-v-i-2000.html
Дополнительная литература						
3	Технология макаронного производства: Сырье и материалы. Учебное пособие. -	Исакова Г.К..	2014	-	в наличии	http://library.atu.kz/files/books/2017/mar/2341.pdf

	Алматы: «Полиграфия-сервис и КО», 2014. - 208 с.: -ил.					
4	Технология хранения и переработки продукции растениеводства: учеб. пособие	Медведева З.М.	2000	-	в наличии	http://etc.nsau.edu.ru/files/TPSel%20Hoz%207/Pererabotka%20produkcii%20rastenievodstva.pdf
5	Технология переработки растениеводческой продукции	Личко Н.М.	2008	1	+	https://nashol.me/20190709111370/tehnologiya-pererabotki-rastenievodcheskoi-produkcii-lichko-n-m-2008.html
6	Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции	Под общей редакцией В.И.Манжесова,	2014	-	в наличии	https://ru.book.xyz/book/2917713/cd9558
7	Практикум по технологии хранения и переработки плодов и овощей. 3-е издание, перераб. и дополн.	Широков Е.П.	1985	15	+	https://search.rsl.ru/ru/record/01001244684
Итого по дисциплине: % печатных изданий - ; % электронных - 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы Rambler, Яндекс, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Методические указания / Сост. М.И. Бондаренко, В.Н. Чубко, Л.В. Бондаренко, Е.И. Бушуева. - Тирасполь, 2013.-96 с.
2. Технология хранения и переработки плодов и овощей: Методические указания/ сост. В.Н. Чубко, М.И. Бондаренко, Е.И. Бушуева.- Тирасполь, 2012.-44 с.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебные лаборатории и аудитории аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

- лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием;
- компьютерный класс с программным обеспечением по разделам дисциплины.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в 6 семестре. Структура дисциплины включает 2 раздела. По каждому разделу проводится семинар.

Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал лабораторных занятий. Экзамены проводятся в форме устного собеседования. Минимальное количество баллов - 3; максимальное - 5.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Обучающиеся, пропустившие более 60% лабораторных занятий не допускаются к сдаче экзамена.

Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.