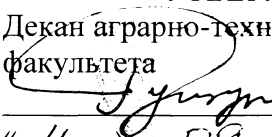


Государственное образовательное учреждение высшего образования
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Аграрно-технологический факультет
Кафедра «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

УТВЕРЖДАЮ
Декан аграрно-технологического
факультета

« 4 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

на 2018-2019 учебный год

2019-2020 учебный год

Учебной ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.14. «ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ИЗ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫХ КУЛЬТУР»

Направление подготовки:

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль подготовки: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения: заочная

Год набора 2017

Тирасполь 2018

Рабочая программа дисциплины «Производство продуктов плодово-ягодных культур»/ составитель: доцент Янковой М.И. - Тиражируется
ГОУ ПГУ им. Т.Г. Шевченко, 2018-2019, 2019-2020 учебного года - 9 стр

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины базовой части учебного плана студентам заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и профилю подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рабочая программа составлена с учетом Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года №211

Составитель

Янковой М.И., доцент

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями и задачами освоения дисциплины являются: освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков их применения по темам:

- пищевая ценность и терапевтические свойства плодово-ягодных культур и винограда и продуктов их переработки.
- классификация и назначение продуктов из плодово-ягодных культур и винограда.
- требования, предъявляемые к качеству винограда для приготовления продуктов из плодово-ягодных культур и винограда
- требования, предъявляемые к сырью, материалам, технологическим приемам и готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.Б.14 «Производство продуктов из плодово-ягодных культур» относится к дисциплинам базовой части блока 1 основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

Для освоения дисциплины «Производство продуктов из плодово-ягодных культур» необходимы знания, умения и компетенции, полученные при изучении соответствующих дисциплин основной образовательной программы бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК-11	Готовность выполнять работы по рабочим профессиям
ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты.

В результате освоения дисциплины студент должен:

3.1. Знать:

– основные экономические категории и закономерности экономического развития общества, сущность процессов в макро- и микроэкономике.

3.2. Уметь:

– анализировать основные экономические ситуации, происходящие в национальной экономике и на конкретном производстве.

3.3. Владеть:

– навыками анализировать социально значимые экономические проблемы и процессы.

4. Структура и содержание дисциплины

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

Семестр	Трудо- емкость. з.е./часы	Количество часов				Форма итогового контроля
		в том числе			СРС	
		аудиторных				
		всего	лекций	лаб.раб.		
4	3/108	22	10	12	86	
5	1/36	-	-	-	27	Контр. раб. Экзамен (9ч.)
Итого:	4/144	22	10	12	113	Контр. раб. Экзамен (9ч.)

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов						
		Всего	Аудиторная Работа				Внеауд. работа (СР)	
			Лекции		Лабораторные занятия			
			очная форма	заочная форма	очная форма	заочная форма	очная форма	заочная форма
1	Введение в дисциплину	68		4		4		60
2	Технология производства продуктов из плодово-ягодных культур	67		6		8		53
	Экзамен	9						
Итого:		144		10		12		113
Всего:		144		8		12		113+9ч

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

4.3.1. Тематический план Лекций для студентов заочной формы обучения

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно наглядные пособия
	I		Введение в дисциплину	
1		2	Плодово-ягодные культуры, их значение в питании человека.	Презентация
2		2	Хранение свежих плодов и ягод.	Иллюстрации
	II		Технология производства продуктов из плодово-ягодных культур	

3		2	Плодово-ягодное сырьё, используемое в технической переработке.	Раздаточный материал
4		2	Классификация плодово-ягодных консервов.	Иллюстрации
5		2	Процессы консервирования плодово-ягодной продукции.	Раздаточный материал
Всего:		10		

Лабораторные занятия

№ п/п	Номер раздела	Объем часов	Наименование занятий	Учебно- наглядные пособия
	I		Введение в дисциплину	
1		2	Консервирование плодов и ягод.	Учебно-наглядные пособия
2		2	Определение товарной зрелости плодов и ягод	Наглядные пособия
	II		Технология производства продуктов из плодово-ягодных культур и винограда	
3		2	Определение видов сырья и дегустационная оценка	Метод. пособия
4		2	Определение товарного качества сырья	Метод. пособия
5		2	Правила уборки и товарной обработки плодов и ягод	Учебно-наглядные пособия
6		2	Оформление учетно-отчетной документации	Учебно-наглядные пособия
Итого:		12		

Самостоятельная работа студента

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Тема и вид СРС	Трудоем- кость (в часах)
		Введение в дисциплину	60
1		Значение плодовых культур в народном хозяйстве.	2
2		Технологии возделывания плодов семечковых пород.	4
3		Технологии возделывания плодов косточковых пород.	4
4		Технологии возделывания орехоплодных пород.	4
5		Технологии возделывания ягодных растений.	4
6		Технологии возделывания малораспространенных растений.	4
7	I	Значение ягодных культур в народном хозяйстве.	2
8		Сорта яблок широко используемые в технической переработке.	4
9		Сорта груш и айвы пригодные для технической переработки.	4
10		Отметить плодовые породы и помологические сорта косточковых культур, используемых для сухофруктов.	4
11		Значение плодов ягодных культур в народном хозяйстве.	4
12		Сокопроизводимые ягодные культуры, малораспространенные, декоративные и дикорастущие растения.	4

13		Ценность видов и помологических сортов смородины.	4
14		Земляника садовая - значение в питании человека.	4
15		Малина - продукт питания и лечебное средство.	4
16		Малораспространенные растения: арония, зизифус, йошта, актинидия, маслина, шиповник - сырьё технической переработки и лечебные достоинства.	4
	II	Технология производства продуктов из плодово-ягодных культур	53
17		Сортов земляники садовой.	4
18		Сортов малины.	4
19		Виды и сорта смородины, йошты.	3
20		Характеристика и народнохозяйственное значение малораспространенных культур - актинидии, аронии.	4
21		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - фундук.	4
22		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - шиповник.	4
23		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - ежевика.	4
24		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - зизифус.	4
25	II	Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - маслина.	4
26		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - кизил.	4
27		Ретардантные сорта ягодных культур	4
28		Характеристика и народнохозяйственное значение мало распространенной культуры - шелковицы.	4
29		Особенности фитосанитарного состояния ореха грецкого.	2
30		Значение земляники садовой в народном хозяйстве.	2
31		Шипованные и бесшипные сорта крыжовника.	2
Итого:			113

5. Примерная тематика курсовых работ (курсовые работы не предусмотрены учебным планом)

6. Образовательные технологии

В учебном процессе используются следующие образовательные технологии: по образовательным формам: лекции, практические занятия, индивидуальные занятия, контрольные работы;

- по преобладающим методам и приемам обучения: объяснительно - иллюстративные (объяснения), активные (анализ учебной и научной литературы, составление схем) и интерактивные, информационные.

мультимедийные.

Семестр	Вид занятия (Л, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
5	Л	Использование презентаций на мультимедийной установке	2
	ЛР	Использование презентаций на мультимедийной установке	2
		Итого:	4

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента включены в ФОС дисциплины

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература:

1. Скрипников Ю.Г. - Производство плодово-ягодных вин и соков. 1983. 255 с.
2. Ковалевский К.А. Технология бродильных производств. Киев. 2004 .340 с.

8.2. Дополнительная литература:

1. Горфункель И. И., Михаленко В. Е. Практические работы по товароведению продовольственных товаров. - М.: Экономика, 1983. - 280 с.
2. Кац З. А. Производство сушеных овощей, картофеля и фруктов. - М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984. - 216 с.
3. Казаков В. Д. Стеклянная тара в пищевой промышленности. - М: Пищевая промышленность, 1979.- 176 с.
4. Назарова А. И., Фан-Юнг А. Ф Технология плодоовощных консервов. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. - 240 с.
5. Наместников А. Ф. Консервирование плодов и овощей в колхозах и совхозах. - М.: Россельхозиздат, 1983. - 189 с.
6. Самсонова А. Н. Новое в ассортименте и производстве фруктовых консервов. - М.: Пищевая промышленность, 1976. 1137 с.
7. Скрипников Ю. Г. Хранение и переработка овощей, плодов и ягод. - М.: Агропромиздат, 1986. - 208 с.
8. Сенькин Е. Г. Охрана труда и пищевой промышленности. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981. 248 с.
9. Справочник технолога плодоовощного консервного производства Под ред. В И. Рогачева. - М.: Легкая и пищевая промышленность. 1983.-408 с.
10. Химический состав пищевых продуктов под ред. И. М. Скрипникова

и В. А. Шатерникова. - М.: Легкая и пищевая промышленность. 1984.-328 с.

11. Ястребов С. М. Справочник мастера консервного производства. - М.: Пищевая промышленность. 1980. - 208 с.

8.3. Программное обеспечение и интернет-ресурсы

Программы статистической обработки данных STRAZ, STAT.

КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск; информационные справочные и поисковые системы Rambler, Yandex, Goole.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Для проведения лекций и лабораторных занятий по дисциплине «Производство продуктов из плодово-ягодных культур» имеется следующее оборудование и инструменты:

Наглядные пособия (плакаты), видеофильмы, компьютерные программы, посвященные изучению вопросов учебной дисциплины «Производство продуктов из плодово-ягодных культур»

1. Проекционная аппаратура (мультимедиа-проектор).

2. Инструменты и материалы для проведения обрезки плодовых, глазков и проведения окулировки растений, нарезки черенков и прививки (секаторы, окулировочные и прививочные ножи и др.).

3. Наглядные пособия, рисунки, таблицы, плакаты и стенды. Справочные материалы, наглядные пособия, слайды.

10. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Студентам на лабораторном занятии выдаются методические материалы, контрольные вопросы и домашние задания по теме следующего лабораторного занятия, рекомендуются источники для самостоятельного изучения, а на следующем лабораторном занятии осуществляется закрепление полученных знаний, решение конкретных ситуативных проблем, разъяснение не полностью усвоенного материала.

Рабочая программа по дисциплине «Производство продуктов из плодово-ягодных культур» составлена в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта ВО по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и учебного плана по профилю подготовки: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

10. Технологическая карта дисциплины

Курс 2,3, группа АТ17ВР62РП (27Р, 37Р), семестр 4,5.

Преподаватель - лектор - доцент М.И. Янковой.

Преподаватель, ведущий практические занятия - доцент М.И. Янковой.

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

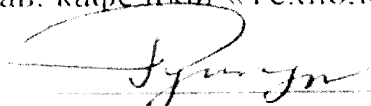
Составитель:



(Янковой М. И, доцент)

Согласовано:

Зав. кафедрой «Технологии производства и переработки с/х продукции»:



(Рущук А.Д, доцент)