

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 28.08.2019

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01f41ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный
университет
имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

[Подпись]
/Попова О.М./

«27» августа 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора института ЗО и ДО

[Подпись]
/Никишанов А.Н./

«28» августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА

Дисциплина

Направление
подготовки/
специальность

**35.03.07 Технология производства и
переработки сельскохозяйственной
продукции**

Направленность
(профиль)

**Технологии перерабатывающих
производств в АПК**

Квалификация
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Заочная

Разработчик(и): доцент Буховец В.А.

[Подпись]

(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии производства полуфабрикатов, формирование знаний и умений в области организации и ведения технологического процесса.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технологии перерабатывающих производств в АПК дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» относится к части формируемой участниками образовательных отношений ФТД. Факультативы.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Контроль качества технологических процессов», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств», «Техно-химический контроль пищевых производств», «Микробиология», «Реология», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технологические улучшители и сырьевые добавки», «Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур», «Технология хранения и переработки масличных культур», «Технология хранения и переработки плодоовощной продукции».

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» является базовой для изучения дисциплин «Математическое моделирование технологических процессов», «Патентоведение», «Модуль: Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств», преддипломной практики

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесение с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» направлена на формирование у обучающихся компетенций представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	ОПК-4	способен реализовывать	ОПК-4.2 Реализует	современные	реализовывать современные	навыками реализации

		современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	современные технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции и обосновывает их применение в профессиональной деятельности	технологии в профессиональной деятельности	технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	и современных технологий и обоснования их применения в профессиональной деятельности
2	ПК-7	Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	ПК-7.9 Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабриката в из сельскохозяйственной продукции	технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	навыками реализации технологий и переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

4. Объем, структура и содержание дисциплины

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 1 зачетная единица, 36 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Количество часов										
	Всего	в т.ч. по семестрам									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Контактная работа-всего, в т.ч.	20,1							20,1			
<i>аудиторная работа</i>	20							20			
лекции	-							-			
лабораторные	20							20			
практические	X							X			
<i>промежуточная аттестация</i>	0,1							0,1			
<i>контроль</i>	-							-			
Самостоятельная работа	15,9							15,9			
Форма итогового контроля	зач							зач.			
Курсовой проект (работа)	x							x			

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»

№ п/п	Тема занятия Содержание	Неделя семестра	Аудиторная работа			Самостоятельная работа	Контроль Знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Количество часов	Вид
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5 семестр								
1.	Производство хлебных палочек.	1.	ЛЗ	Т	4	1	ТК	УО
2.	Производство крутяных палочек.	2.	ЛЗ	Т	4	1	ТК	УО
3.	Производство хлебных крекеров.	3.	ЛЗ	Т	4	1	ТК	УО
4.	Производство круп повышенной питательной ценности.	4.	ЛЗ	Т	4	1	ТК	УО
5.	Экструзированные макаронные изделия.	5.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО
9.	Выходной контроль.				0,1	10	ВыхК	Зач.
Итого:					20,1	15,9		

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М – моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ТР – творческий рейтинг, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, З – зачет.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технологии перерабатывающих производств в АПК дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» предусматривает использование в учебном просе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины производятся занятия с участием представителей производства: лабораторная работа с участием технолога ОАО «Знак хлеба» Давыдовой Л.В. по теме «Производство хлебных палочек».

Целью лабораторных занятий является выработка навыков проведения технологических задач и их решение.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы-решение задач, так и интерактивные методы-групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться навыкам работы с нормативной документацией. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более, чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Семинарские занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса, выполнения домашних работ, включающих решение задач, анализ конкретных задач.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в зачетные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/95136	Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов	СПб.: Лань, 2017	1-3
2	Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие /. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/142461	О. В. Жукова, Е. И. Першина	Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с.	1-3

а) дополнительная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Учебное пособие по дисциплине «Технология хлебопекарного производства» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения : учебное пособие / Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/137654	Ф. А. Бисчокова	Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с.	все разделы
2	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий : учебное пособие /—. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100944	Н. Б. Гаврилова, Т. В. Рыбченко.	Омск : Омский ГАУ, 2017	все разделы

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Федеральное агентство по техническому регулированию - <http://www.gost.ru>
- Электронная библиотека СГАУ - <http://library.sgau.ru>
- ГИОРД, - www.giord.ru
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

г) периодические издания

Хлебопечение России.
Вопросы питания.
Пищевая промышленность.
Хранение и переработка сельхозсырья.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

1. Поисковая система Yandex режим доступа <http://www.yandex.ru>.
2. Поисковая система Google режим доступа <http://www.google.ru>.
2. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
3. Elibrary.ru <http://elibrary.ru>.
4. «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>.
5. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-jnline.ru>.

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

- персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;
- проекторы и экраны для демонстраций слайдов мультимедийных лекций;
- активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.)

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория №217, оснащенная комплектом обучающего оборудования.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся аудитория №332, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8.Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине: «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» включают в себя:

Методические указания по выполнению лабораторных работ.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «27» августа 2019 г. (протокол №1)

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу «Технология производства
полуфабрикатов из продукции растениеводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

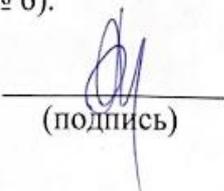
е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word) Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г	Вспомогательная	<i>Вспомогательное программное обеспечение:</i> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

Наименование программы	Примечание
ESET NOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.	Срок действия контракта истек
Kaspersky Endpoint Security Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.	Переход на новое лицензионное программное обеспечение

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП


(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология производства полуфабрикатов из продукции
растениеводства»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» на 2020/21 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п.4, таб. 3)
1	Бурова, Т. Е. Технология полуфабрикатов из животного и растительного сырья : учебное пособие / Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-6043433-6-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/138093 (дата обращения: 24.09.2020).	Т. Е. Бурова, В. И. Филиппов	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020	все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол №1).

Заведующий кафедры



(подпись)

О.М. Попова