

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.13 Технология хранения и переработки продукции
растениеводства**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

овладение обучающимися компетенциями и навыками, связанными с хранением и переработкой продукции растениеводства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Оперативное управление производством продуктов животного происхождения автоматизированных технологических линиях	ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	знает этапы организации производства, переработки и хранения продукции растениеводства с целью получения продукции высокого качества умеет определять способы производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции владеет навыками навыками составления технологических схем пе-реработки продукции растениеводства

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 6, 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

- Разведение и селекция животных
- Производство продукции животноводства
- Производство органической пищи
- Технология производства функциональных продуктов питания
- Технология переработки продукции птицеводства
- Организация производства органического сырья
- Процессы и аппараты пищевых производств
- Технология производства пицеконцентратов
- Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
- Управление качеством продукции животноводства
- Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
- Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
- Производство комбинированных пищевых продуктов
- Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
- Технология кожи и меха
- Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
- Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
- Технологическая практика
- Товароведение продовольственных товаров
- Переработка вторичного сырья Технологическая практика

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Производство продукции животноводства
Разведение и селекция животных
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Организация производства органического сырья

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Технология кожи и меха
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Управление качеством продукции животноводства

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Производство органической пищи
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Технология производства функциональных продуктов питания

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Технология переработки продукции птицеводства
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Процессы и аппараты пищевых производств

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Технология производства пицеконцентратов
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Товароведение продовольственных товаров
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Переработка вторичного сырья

Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Разведение и селекция животных
Производство продукции животноводства
Производство органической пищи
Технология производства функциональных продуктов питания
Технология переработки продукции птицеводства
Организация производства органического сырья
Процессы и аппараты пищевых производств
Технология производства пицеконцентратов
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Управление качеством продукции животноводства
Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
Производство комбинированных пищевых продуктов
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
Технологическая практика
Товароведение продовольственных товаров
Переработка вторичного сырья
Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства

Разведение и селекция животных
 Производство продукции животноводства
 Производство органической пищи
 Технология производства функциональных продуктов питания
 Технология переработки продукции птицеводства
 Организация производства органического сырья
 Процессы и аппараты пищевых производств
 Технология производства пицеконцентратов
 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
 Управление качеством продукции животноводства
 Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
 Технология продуктов детского и диетического питания из животного сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Технология кожи и меха
 Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства
 Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства
 Технологическая практика
 Товароведение продовольственных товаров
 Переработка вторичного сырья Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства

Освоение дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Преддипломная практика
 Современные технологии обработки пищевого сырья
 Производство, товароведение и сертификация сыров
 Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
 Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
 Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	108/3	18	36		54		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	6				
практической подготовки		18	36		54		
7	108/3	18	22		32	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		4	4				
практической подготовки		18	22		32		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	108/3			0.12			
7	108/3	2					0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Технология хранения продукции растениеводства									
1.1.	Технология хранения продукции растениеводства	6	54	18	36		54	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация		За							
	Итого		216	18	36		54			
2.	2 раздел. Технология переработки продукции растениеводства									
2.1.	Технология переработки продукции растениеводства	7	40	18	22		32	КТ 2	Контрольная работа	ПК-1.3
	Промежуточная аттестация		Эк							
	Итого		216	18	22		32			
	Итого		216	36	58		86			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Технология хранения продукции растениеводства	Технология хранения и переработка продукции растениеводства и ее задачи	2/-
Технология хранения продукции растениеводства	Характеристика растительного сырья и оценка его качества как объекта переработки	2/2
Технология хранения продукции растениеводства	Характеристика физических свойств и физиологических процессов зерновой массы и их значение в практике хранения зерна.	2/-
Технология хранения продукции растениеводства	Методы оценки качества зерна. Показатели качества зерна.	2/-
Технология хранения	Послеуборочная обработка, способы и режимы	2/-

продукции растениеводства	хранения зерна	
Технология хранения продукции растениеводства	Картофель, плоды и овощи как объекты хранения.	2/-
Технология хранения продукции растениеводства	Физические свойства и физиологические процессы, происходящие в картофеле, плодах и овощах при хранении	2/-
Технология хранения продукции растениеводства	Режимы, способы и техника хранения отдельных видов продукции: картофель, корнеплоды, капуста, лук, яблоки, виноград и др.	2/2
Технология хранения продукции растениеводства	Методы профилактики борьбы с болезнями и вредителями при хранении	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Технология переработки продукции растениеводства	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Основные технологические процессы переработки зерна в крупу	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Способы производства пшеничного и ржаного хлеба; требования к сырью, подготовка теста безопасным и опасным способом, особенности приготовления ржаного теста, выпечка хлеба.	2/2
Технология переработки продукции растениеводства	Технология переработки маслосемян	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Требования консервной промышленности к качеству сырья. Классификация способов консервирования	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Технология производства сахара	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Основы виноделия	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Технология производства пива	2/-
Технология переработки продукции растениеводства	Технология производства комбикормов	2/-
Итого		36

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Технология хранения продукции растениеводства	Технология хранения продукции растениеводства Технология хранения продукции растениеводства Правила и методы отбора проб зерна озимой пшеницы	Пр	4/-/4
Технология хранения продукции растениеводства	Определение свежести зерна (отработка методики)	Пр	2/2/2

Технология хранения продукции растениеводства	Определение засоренности зерна (отработка методики)	Пр	2/2/2
Технология хранения продукции растениеводства	Определение стекловидности зерна	Пр	2/2/2
Технология хранения продукции растениеводства	Определение природы зерна	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Отределения влажности зерна	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Определение количества и качества клейковины зерна	Пр	4/-/4
Технология хранения продукции растениеводства	Расчеты на зерно	Пр	4/-/4
Технология хранения продукции растениеводства	Типы и подтипы зерна озимой пшеницы	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Проект размещения зерна в хранилищах	Пр	4/-/4
Технология хранения продукции растениеводства	Активное вентилирование	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Размещение картофеля и овощей в буртах и траншеях	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Размещение картофеля и овощей в овощехранилищах	Пр	2/-/2
Технология хранения продукции растениеводства	Размещение плодоовощной продукции в стационарных хранилищах	Пр	2/-/2
Технология переработки продукции растениеводства	Технологические свойства зерновых культур. Схе-мы технологического процесса	Пр	4/-/4
Технология переработки	Технология 2-х сортового помола зерна пшеницы	Пр	2/-/2

продукции растениеводства			
Технология переработки продукции растениеводства	Материальный баланс технологический процессов производства муки	Пр	2/-/2
Технология переработки продукции растениеводства	Технологические свойства крупяных культур. Схе-мы технологического процесса	Пр	4/-/4
Технология переработки продукции растениеводства	Технология производства гречневой крупы	Пр	2/-/2
Технология переработки продукции растениеводства	Технология производства хлеба	Пр	4/4/4
Технология переработки продукции растениеводства	Производство растительного масла	Пр	2/-/2
Технология переработки продукции растениеводства	Производство квашеной капусты	Пр	2/2/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Перспективы и использование ме-ханической и лучевой стерилиза-ции. Характеристика основных видов хранилищ для картофеля, плодов и овощей. Классификация систем ак-тивного вентилирования. Способы создания и поддержания темпера-турного режимов хранения, необ-ходимое для этого оборудование. Хранение плодов и овощей в регу-лируемых газовых средах.	54
комбикормов Отходы производства растительного масла и их использование. Жмых. Шрот. Хранение и применение растительного масла. Валовое производство маслосемян в РФ - тенденция сокращения. Минимаслоцеца. Безотходные технологии переработки плодов, ягод. Получение фруктовых порошков, яблочных выжимок, растительного масла и косточек.	32

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Технология хранения продукции растениеводства. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства. Методы оценки качества зерна. Перспективы и использование механической и лучевой стерилизации. Характеристика основных видов хранилищ для картофеля, плодов и овощей. Классификация систем активного вентилирования. Способы создания и поддержания температурного режимов хранения, необходимое для этого оборудование. Хранение плодов и овощей в регулируемых газовых средах. Основные типы установок для производства газовых сред. Способы регуляции и контроля состава газовых сред в камерах хранения. Хранение плодов и овощей с использованием полимерных материалов.	Л1.1		
2	Технология переработки продукции растениеводства. Малогабаритные мельницы, крупорушки. Технология искусственных и быстрорастворимых круп. Технология производства сухой клейковины. Рецептура комбикормов. Режимы хранения и транспортирование комбикормов	Л1.1		

<p>Отходы производства растительного масла и их использование. Жмых. Шрот. Хранение и применение растительного масла. Валовое производство маслосемян в РФ - тенденция сокращения. Минимаслоцеца.</p> <p>Безотходные технологии переработки плодов, ягод. Получение фруктовых порошков, яблочных выжимок, растительного масла и косточек.</p> <p>Технология производства крахмала из кукурузы и картофеля. Производство овощных, натуральных и закусочных консервов. Нормирование качества консервированной продукции.</p>			
--	--	--	--

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.3:Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Переработка вторичного сырья				x				
	Преддипломная практика								x
	Санитария и гигиена пищевых производств							x	
	Современные технологии обработки пищевого сырья								x
	Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции					x			
	Технологическая практика						x	x	
	Технология кожи и меха		x						
	Технология первичной обработки пушно-мехового сырья		x						
	Технология переработки продукции птицеводства					x			
	Технология производства и переработки продукции пчеловодства						x		
	Технология производства пищевого концентрата					x			
	Технология хранения и переработки продукции животноводства							x	x
	Товароведение продовольственных товаров			x					

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, опреде-

ляющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» проводится в виде Зачет, Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
6 семестр			
КТ 1	Контрольная работа		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			15
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			85
7 семестр			
КТ 2	Контрольная работа		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
6 семестр			

КТ 1	Контрольная работа	15	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:</p> <p>5 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>3 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>2 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу</p> <p>Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания</p> <p>5 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>3 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>2 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>1. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено</p>
7 семестр			

КТ 2	Контрольная работа	15	<p>Критерии оценки ответа на 1 теоретический вопрос:</p> <p>5 баллов – при полном знании и понимании содержания раздела, отсутствии ошибок, неточностей, демонстрации системных знаний и глубокого понимания закономерностей; при проявлении умения самостоятельно и творчески мыслить;</p> <p>3 балла – при полном содержательном ответе, отсутствии ошибок в изложении материала и при наличии не более четырех неточностей;</p> <p>2 балла – показано понимание, но неполное знание вопроса, недостаточное умение формулировать свои знания по данному разделу;</p> <p>1 балла – при несоответствии ответа, либо при представлении только плана ответа;</p> <p>0 баллов – при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу</p> <p>Критерии оценки выполнения практико-ориентированного задания</p> <p>5 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.</p> <p>3 баллов. При выполнении задания нет затруднений, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>2 баллов. При выполнении задания возникли затруднения, получен верный ответ. Сделаны неправильные выводы.</p> <p>1. Задание выполнено, но допущены незначительные ошибки, искажающие выводы.</p> <p>0 баллов. Задание не выполнено</p>
------	--------------------	----	---

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

4 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:
для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

Комплект заданий для контрольной точки №1

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства.
2. Методы оценки качества зерна.
3. Показатели качества зерна.
4. Физические свойства зерновых масс.
5. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах.
6. Классификация режимов хранения плодов и овощей.
7. Хранение отдельных видов продукции.
8. Хранение картофеля и овощей в буршах и траншеях, снегование.
9. Хранение плодов и овощей в стационарных хранилищах и в газовых средах.
10. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов (биоз, анабиоз)
11. Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов (ценобиоз, абиоз).
12. Хранение зерна в сухом состоянии.
13. Хранение зерна в охлажденном состоянии.
14. Хранение зерна без доступа воздуха.

15. Химическое консервирование зерновых масс.
16. Картофель, овощи и плоды как объект хранения.
17. Влияние нематод, клещей и насекомых на сохранность плодоовощной продукции.
18. Факторы, влияющие на качество и лежкость плодоовощной продукции.
19. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

В хранилище, имеющем 20 закровов длиной 6 м и шириной 3 м, требуется разместить 216 т моркови и 259 т свеклы. Высота насыпи моркови 2 м, свеклы 3 м, объёмная масса соответственно - 0,5 и 0,6 т/м. Определить, сколько закровов займут морковь и свекла?

Комплект заданий для контрольной точки №2

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Назовите основные мукомольные свойства зерна и их значение при производстве муки.
2. Назовите основные технологические операции подготовки зерна к помолу.
3. Какое оборудование применяют для отчистки зерна крупных, длинных и коротких примесей?
4. Какое оборудование применяют для отчистки зерна от легких и трудноотделимых примесей? Что подразумевается под легкими и трудно отделимыми примесями?
5. В чем заключается смысл операции обработки поверхности зерна? Какое оборудование для этого применяется?
6. Назовите основные технологические операции помола (размола) зерна. Какое оборудование применяется в размольном цеху?
7. Назовите основные крупяные свойства зерна и их значение при выработке крупы.
8. Назовите основные технологические операции подготовки зерна к переработке в крупу.
9. Назовите основные операции переработки зерна в крупу. В чем отличие выработки круп из крупяных культур (рис, просо, гречиха) по сравнению с другими культурами (пшеница, ячмень, овес, кукуруза и др.).
10. Как выдумаете? С какой целью применяют гидротермическую обработку зерна при выработке круп?
11. С какой целью применяют сортирование зерна до шелушения?
12. В чем заключается процесс шелушения зерна?
13. С какой целью применяют шлифование и полирование ядра?
14. Какие виды круп вы знаете?

Практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

Укажите основные правила организации и ведения технологического процесса производства перловой шлифованной крупы.

Провести технологические расчеты при переработке продукции растениеводства:

1. В мукомольном производстве
2. В крупяном производстве

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Н. Ю. Сарбатова, О. В. Сычева, Е. А. Скорбина, Е. Н. Чернобай; СтГАУ Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки: учеб.- метод. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2007. - 116 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	201/БТ Ф 209/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия Оснащение: специализированная мебель. Машина для взбивания и перемешивания, машина для взбивания и перемешивания, камера расстойки, мини- печь, весы настольные циферблатные, ванна моечная, комбайн «БОШ», м/в печь «Samsung», анализатор влажности MB45, миксер «Fimar», лабораторные весы VIBRA HJ-220 CE, весы электронные «Штрих М 15», шкаф ШПЛ-065, шкаф ШХЛ-065, блендер «KRUPS», миксер планетарный «Kuechenbach», милливольтметр рН-150М, рефрактометр «ИРФ-454 Б2М»

		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		201/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ доц. , кбн Скорбина Елена Александровна

Рецензенты

_____ доц. , квн Пономарева Маария Евгеньевна

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____