

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



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

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

/Попова О.М./

« 5 » 06 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ВМП и БТ

/Молчанов А.В./

« 5 » 06 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПРОДУКЦИИ
РАСТЕНИЕВОДСТВА**

Дисциплина

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и
переработки растениеводческой продукции**

Профиль подготовки

Технологии пищевых производств в АПК

Квалификация
(степень)

Бакалавр

выпускника

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

Разработчик: доцент Буховец В.А.

Саратов 2018

1.Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии хлебобулочных изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки растениеводческой продукции профиль Технологии пищевых производств в АПК дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» относится к факультативной части первого блока.

Дисциплина базируется на знаниях, полученных в курсе «Безопасность жизнедеятельности», «Гидромеханические процессы в пищевой промышленности», «Теоретическая технология», «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», «Технология производства хлебобулочных изделий», «Технология производства кондитерских изделий».

Для качественного освоения дисциплины студент должен:

- знать основные понятия и законы химии, общие представления об основных видах сырья, их химическом составе;
- уметь пользоваться весоизмерительными приборами, ПЭВМ, производить расчеты, аналитические методы исследований.
- владеть технологией приготовления полуфабрикатов из продукции растениеводства.

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» является базовой для изучения дисциплин: «Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий», «Основы предпринимательства в пищевой и перерабатывающей промышленности», «Технологическое проектирование: Основы проектирования пищевых и перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования пищевых и перерабатывающих производств».

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

Дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» направлена на формирование у студентов общепрофессиональной компетенции: «способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов» (ОПК-3),

«способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности» (ОПК-4).

Профессиональных компетенций: «способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства» (ПК-3), «Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности» (ПК-5).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Компетенция	Студент должен:		
	знать	уметь	владеть
ОПК-3 способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	о способах производства продуктов питания из растительного сырья	применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья	средствами разрешения технологически х приемов
ОПК-4 способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	применять знания о техпроцессе производства	средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса
ПК-3 способен реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства	поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций	применять в проекте новые технологии и оборудование	навыками работы с каталогами и схемами
ПК-5 способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	о прогнозировании новых конкурентноспособных продуктах из продукции растениеводства	применять знания в ведении техпроцесса производства	средствами оценки готовых изделий и полуфабрикатов в технологии производства продуктов питания из растительного сырья

4. Объем, структура и содержание дисциплины

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

Таблица 1

	Количество часов								
	Всего	в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
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		
контроль	-						-		
Самостоятельная работа	15,9						15,9		
Форма итогового контроля	зач						зач.		
Курсовой проект (работа)	x						x		

Таблица 2

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		Вид	Форма	max балл
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5 семестр									
1.	Производство хлебных палочек.	1.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	
2.	Производство крупяных палочек.	2.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	
3.	Производство хлебных крекеров.	3.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	
4.	Производство круп повышенной питательной ценности.	4.	ЛЗ	Т	4	2	ТК	УО	
5.	Экструзированные макаронные изделия.	5.	ЛЗ	Т	2	2	ТК	УО	
9.	Выходной контроль.				0,1	10	ВыхК	Зач.	20
Итого:					20,1	15,9			20

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, КЛ – конспект лекции, 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 растениеводческой продукции профиль Технологии пищевых производств в АПК дисциплина «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» предусматривает использование в учебном проссе 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: лекция визуализация с участием начальника ПТЛ ОАО «Знак хлеба» Акивкиной Е.А. по теме «Производство хлебных палочек».

Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы лекционных занятий предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта.

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)

1. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>. — Загл. с экрана.
2. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий: справочник/ Пашук, З.Н., Апет, Т.К., Апет, И.И.// -СПб.: ГИОРД, 2009.-400с. – ISBN 978-5-98879-065-5.

б) дополнительная литература

1. Пащенко, Л.П. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий)/ Пащенко, Л.П. Санина, Т.В., Столярова, Л.И. и др.// - М.: КолосС, 2007.-215 с. – ISBN 978-5-9532-0591-7.
2. Рецептуры хлебобулочных изделий(3-е изд.). /Ершов, П.С.// - М.: ДеЛи принт, 2002.-204 с. – ISBN 5-286-01365-1.
2. Технологии пищевых продуктов с длительными сроками хранения. // Богатырева Т.Г., Лабутина Н.В.// -М.: Профессия, 2013.-184с.-ISBN 978-5-904757-58-8.

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.
Стандарты и качество.

Менеджмент: горизонты ISO.
 Хранение и переработка сельхозсырья.
 Food Technologies.
 Food engineering.
<http://polpred.com>
<http://ru.wikipedia.org/wiki/>
<http://www.kompak-el.ru/>

д) базы данных и поисковые системы
 информационно-справочные и поисковые системы, Агропоиск, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, поисковые системы Rambler, Yandex, Google:

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- информационно-справочные системы

не используется

е) программное обеспечение

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая)
1	2	3	4
1	Все разделы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)	обучающая
2	Все разделы дисциплины	Windows (7, 10)	обучающая
3	Все разделы дисциплины	ESET NOD 32	обучающая

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудитория с перечнем материально-технического обеспечения	Местонахождение
Лекционная аудитория № 207 , по тех. паспорту № <u>78</u> , 75,3 кв.м. ² Ноутбук Lenovo G550 Мультимедиа проектор ViewSonic PJ5123 Экран для проектора тип 2 Projecta	410012, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соколова, д. 335
Учебная аудитория для проведения практических занятий Лаборатория по хлебопечению по тех. паспорту № <u>217</u> , 33,3кв.м. ² Весы электронные	410012, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соколова, д. 335

Прибор для определения формоустойчивости хлеба Прибор «Журавлева» Микроскоп Электронные весы Баня водяная Белизномер БЛИК-РЗ Гомогенизатор Измеритель деформации клейковины ИДК-1м	
Учебно-методический кабинет для самостоятельной научно-исследовательской работы и курсового проектирования №332 по тех. Паспорту №32 52,9 кв.м. ² Статистические рецептурные сборники Ноутбук ACER Extensa 5610-101 G 12 Мультимедиа проектор ViewSonic PJ7 5221 Экран для проектора Тип 2 Projecta Подключена к интернету ³	410012, Саратовская область, г. Саратов, ул. Соколова, д. 335

8. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине: «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 № 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».

Фонд оценочных средств представлен 1 к рабочей программе дисциплины и включает 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:

1. Краткий курс лекций.

Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

3. 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»
« 05 » июня 2018 г. (протокол №18)