

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Иркутский государственный аграрный университет
имени А.А. Ежевского

Кафедра Технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы

Введение в профессиональную деятельность

для студентов направления подготовки 35.03.07

Молодежный 2020

Составлены в соответствии с требованиями ФГОС ВО для студентов, обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Одобрены на заседании кафедры «Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции и ветеринарно-санитарной экспертизы» (протокол № 1 от 3 сентября 2019 года)

Утверждены методической комиссией факультета биотехнологии и ветеринарной медицины (протокол № 3 от 9 декабря 2019 г.)

Составители: Хунданова Т.Л. к.сх.н., доцент.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков по технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции на основе достижений зоотехнической науки и современной биотехнологии.

Основные задачи освоения дисциплины:

- изучить основы технологии производства;
 - изучить принципы, методы, способы и процессы подготовки и переработки сельскохозяйственной продукции;

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{опк-4} Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - различать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по использованию различных технологий производства и переработки сельскохозяйственной продукции

ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3з.е. 108 часа

Объем дисциплины и виды учебной работы:

Очная форма обучения: Семестр –2, вид отчетности – зачет (2 семестр)

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	2 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	108/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	40	40
в том числе:		
Лекции (Л)	20	20
Практические (ПЗ)	20	20

Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	68	68
Курсовой проект (КП) ¹	-	-
Курсовая работа (КР) ²	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	68	68
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

Заочная форма обучения: Курс – 1, вид отчетности 1 курс – зачет

Вид учебной работы	Объем часов / зачетных единиц	Объем часов / зачетных единиц
	всего	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3	107/3
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего)	12	12
в том числе:		
Лекции (Л)	6	6
Практические (ПЗ)	6	6
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Самостоятельная работа:	96	96
Курсовой проект (КП) ³	-	-
Курсовая работа (КР) ⁴	-	-
Расчетно-графическая работа (РГР)	-	-
Реферат (Р)	-	-
Эссе (Э)	-	-
Контрольная работа	-	-
Самостоятельное изучение разделов	-	-
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	96	96
Подготовка и сдача экзамена ²	-	-
Подготовка и сдача зачета	-	-

¹На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

²На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

³На курсовой проект (работу) выделяется не менее одной зачётной единицы трудоёмкости (36 часов)

⁴На экзамен по дисциплине выделяется одна зачётная единица (36 часов)

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий:

Очная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Технология производства продукции сельского хозяйства	2	2			Коллоквиум
1.1	Краткая история.	2	2		4	
1.2	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2	2		4	
1.3	Технология переработки продукции сельского хозяйства	2	2		4	
1.4	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции	2	2		4	
1.5	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания	2	2		6	
1.6	Технологии производства и переработки растениеводческой продукции	4	4		6	
1.7	Технологии производства и переработки животноводческой продукции	4	4		10	
	Зачет					-
	ИТОГО за 1курс	20	20		68	

Заочная форма обучения:

№ п/п	Раздел, тема, содержание дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)				Формы текущей, промежуточной аттестации
		Лекции (Л)	Практ (семинарские)	лаборат. работы (ЛР)	самост. работа (СРС)	
1	2	3	4	5	6	7
	Технология производства продукции сельского хозяйства	2			36	Выполнение

	Краткая история.	2				контроль ной работы Зачет
	Технология производства как совокупность методов, приемов и способов получения продукции	2				
	Технология переработки продукции сельского хозяйства		2		66	
	Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции		2			
	Понятие о пищевой и биологической ценности продуктов питания		2			
	Итого за 4 курс	6	6		96	

**. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
ОБУЧЕНИЯ (ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ) ПО
ДИСЦИПЛИНЕ**

7.1 Примерный перечень вопросов к зачету (2 семестр) для оценивания результатов обучения в виде ЗНАНИЙ.

1. Народнохозяйственное значение проблемы повышения качества сельскохозяйственных продуктов.(ОПК-4)
2. Сущность понятия «качества продукции» по ГОСТу.(ОПК-4)
3. Признаки оценки пищевого растительного сырья.(ОПК-4)
4. Пищевая ценность продуктов.(ОПК-4)
5. Пищевая безвредность продуктов.(ОПК-4)
6. Особенности нормирования качества картофеля, капусты, моркови, яблок.(ОПК-4)
7. Понятие сельскохозяйственного сырья. Показатели его качества как объекта переработки.(ОПК-4)
8. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработки картофеля.(ОПК-4)
9. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработки овощей.(ОПК-4)
10. Принципы, методы способы и процессы подготовки и переработки плодов.(ОПК-4)
11. Пищевая и биологическая ценность плодово-ягодного сырья и продуктов его переработки.(ОПК-4)
12. Общие технологические приемы, используемые при консервировании плодов и овощей.(ОПК-4)
13. Принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции растительного происхождения.(ОПК-4)
14. Принципы, методы и способы хранения сельскохозяйственной продукции животного происхождения.(ОПК-4)

15. Технологии хранения зерна.(ОПК-4)
16. Технологии хранения картофеля.(ОПК-4)
17. Технологии хранения овощей.(ОПК-4)
18. Технологии хранения плодов.(ОПК-4)
19. Значение хлеба в жизни человека. Этапы в истории и способы производства.(ОПК-4)
20. Виды и сорта хлеба и хлебных изделий.(ОПК-4)
21. Показатели качества муки. Хранение муки.(ОПК-4)
22. Инновационные технологии производства, первичной обработки, хранения молока на молочнотоварной ферме.(ОПК-4)
23. Виды транспортировки молока в молокоперерабатывающее предприятия.(ОПК-4)
24. Значение молока и молочных продуктов в питании человека.(ОПК-4)
25. Вехи истории становления, развития и современного состояния молочной промышленности в России и за рубежом.(ОПК-4)
26. Практическое значение бактерицидных свойств молока в технологии производства молочных продуктов.(ОПК-4)
27. Инновационные технологии производства, переработки, хранения мяса и мясной продукции.(ОПК-4)
28. Инновационные технологии производства, переработки, хранения рыбы и рыбной продукции.(ОПК-4)
29. Вехи истории становления, развития и современного состояния мясоперерабатывающей промышленности в России.(ОПК-4)
30. Вехи истории становления, развития и современного состояния мясоперерабатывающей промышленности за рубежом.(ОПК-4)
31. Нормативные документы, используемые в пищевой промышленности.(ОПК-4)
32. Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции.(ОПК-4)
33. Сертификация продукции растениеводства. Правила заполнения сертификата качества. Знаки соответствия и обращения на рынке.(ОПК-4)
34. Пути повышения качества продукции растениеводства в условиях сельскохозяйственного производства.(ОПК-4)
35. Виды потерь продукции растениеводства при хранении и пути их сокращения.(ОПК-4)

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы,
необходимой для освоения дисциплины⁵:**

Основная литература:

⁵В рабочие программы вносятся литература из электронного каталога книгообеспеченности по ОП

1. Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоева, И. А. Попов. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 536 с. — ISBN 978-5-4377-0006-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90673> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5350-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139248> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Техника и технология переработки плодоовощной продукции: электронный практикум для направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» : учебное пособие / составители Е. А. Егушова, О. Г. Позднякова. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2017. — 185 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143052>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Третьяков, Е. А. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебно-методическое пособие / Е. А. Третьяков. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-98076-277-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130902> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Щукин, С. И. Рабочая тетрадь по дисциплине: Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / С. И. Щукин, В. Н. Легеза. — Тверь : Тверская ГСХА, 2017. — 73 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134177>— Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кияшко, Н. В. Основы сельскохозяйственной биотехнологии : учебное пособие / Н. В. Кияшко. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2014. — 110 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/70633>— Режим доступа: для авториз. пользователей.