

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 21.04.2019 16:07:18

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fa4ba2172f735a12



**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./  
«27» августа 2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
И.о. декан факультета ВМПИБ  
/ Лукьяненко А.В./  
«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)  
Квалификация  
выпускника

**Технологии перерабатывающих  
производств в АПК**

**Бакалавр**

Нормативный срок  
обучения

**4 года**

Форма обучения

**Очная**

**Разработчик(и): доцент Буховец В.А.**

  
\_\_\_\_\_  
(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», «Модуля: 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	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 полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции	технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	навыками реализации технологии 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			

**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
<b>5 семестр</b>								
1.	Производство хлебных палочек.	1.	ЛЗ	Т	4	1	ВК	УО
2.	Производство крупяных 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:** ЛЗ – лабораторное занятие.**Формы проведения занятий:** Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме.**Виды контроля:** ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ВыхК – выходной контроль.**Форма контроля:** УО – устный опрос, З – зачет.

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» проводится по видам учебной работы: 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 <a href="https://e.lanbook.com/book/95136">https://e.lanbook.com/book/95136</a>	Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов	СПб.: Лань, 2017	1-3
2	Жукова, О. В. Основы технологии пищевых производств : учебное пособие /. Режим доступа:	О. В. Жукова, Е. И. Першина	Кемерово : КемГУ, 2018. — 87 с.	1-3

	<a href="https://e.lanbook.com/book/142461">https://e.lanbook.com/book/142461</a>		
--	---	--	--

**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: <a href="https://e.lanbook.com/book/137654">https://e.lanbook.com/book/137654</a>	Ф. А. Бисчокова	Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2018. — 162 с.	1-3
2	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий : учебное пособие /—. Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/100944">https://e.lanbook.com/book/100944</a>	Н. Б. Гаврилова, Т. В. Рыбченко.	Омск : Омский ГАУ, 2017	1-3

**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](http://www.giord.ru)
- НЕБ - <http://elibrary.ru> (подписка на профильные журналы)

**г) периодические издания**

Хлебопечение России.

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 OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint, Microsoft Visio, Microsoft Word)  <b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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>  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent  <b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b> 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
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> 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.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

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: <a href="https://e.lanbook.com/book/138093">https://e.lanbook.com/book/138093</a> (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



**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 2020/2021 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational 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.</p>	Срок действия контракта истек
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p>	Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)
<p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>	Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.
<p>Microsoft Office</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p>	Заклучен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04 декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой

(подпись)

О.М. Попова