

ЕЛЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.А. БУНИНА

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института агробиотехнологий и
технических систем



/ Шубкин С.Ю. /

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.01.10 Введение в специальность

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): агро-пищевые технологии

Квалификация (степень): бакалавр

Форма обучения: очная

Институт: агробиотехнологий и технических систем

Кафедра: агротехнологий, хранения и переработки с/х продукции

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	1		
Семестр/триместр	1		

Лекции	36		
Лабораторные занятия			
Практические (семинарские) занятия	72		
в т. ч. практическая подготовка			
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачёт		
Контроль			
Иные формы работы			
Самостоятельная работа	36		

Всего часов: 144

Трудоемкость: 4 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы: канд. биол. наук, доцент кафедры агротехнологий, хранения и переработки с/х продукции Дубровина О.А.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: является формирование у бакалавров способности к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности, связанной с готовностью реализовывать полученные знания в области технологий производства, хранения и переработки плодоовощной, растениеводческой и животноводческой продукции, обеспечении ее конкурентоспособности, качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Задачи изучения дисциплины: знакомство обучающихся с историей технологии основных пищевых продуктовых потребительскими свойствами для понимания огромной значимости разработок и открытий отечественных ученых и технологов в развитии человеческой цивилизации.

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках базовой(обязательной) части блока Б1. Дисциплины (модули)/ вариативной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1.

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Знать: -свои ресурсы и их пределы (личностные, психофизиологические, ситуативные, временные и т.д.) для успешного выполнения порученной работы: - важность планирования перспективных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знает: личностные, ситуативные, временные пределы своих ресурсов правильно их использует для успешного выполнения порученного задания в области технологии сужением и проектирования
	Уметь: -использовать предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков; -реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Умеет: профессионально расти и совершенствоваться в собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям в области технологии сужением и проектирования
	Владет: критической оценкой эффективности	Владет: алгоритмом выстраивания гибкой профессиональной

	использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	траектории, с применением инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда в области технологии сужением и проектирования
ПКС-1 Способен реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов, овощей, продукции растениеводства и животноводства	Знать: -технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей -технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства -технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства	Знает: производство, хранение и переработку плодов и овощей; производство, хранение и переработку продукции растениеводства; производство, хранение и переработку продукции животноводства
	Уметь: -реализовывать технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей -реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства -реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства	Умеет: производить, хранить и перерабатывать плоды и овощи; производить, хранить и перерабатывать продукцию растениеводства; реализовывать технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства
	Владеть: -способами реализации технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей -способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства -способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства	Владеет: реализацией технологии по производству, хранению и переработке плодов и овощей способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции растениеводства способами реализации технологии по производству, хранению и переработке продукции животноводства

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся

с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам.раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
	Раздел 1. Введение					
1.	Тема 1. Предмет, цели и задачи дисциплины.	8	2	4		2
2.	Тема 2. История развития продовольствия России и аграрной науки.	8	2	4		2
3.	Раздел 2. Современные технологии производства и переработки продукции растениеводства.					
4	Тема 3. Характеристика и классификация растительного сельскохозяйственного сырья	8	2	4		2
5	Тема 4.Общая характеристика технологий производства и переработки продукции растениеводства.	16	4	8		4
6	Раздел 3. Современные технологии производства и переработки продукции животноводства.					
7	Тема 5. Понятие о молочном сырье и основные направления его переработки	8	2	4		2
8	Тема 6.Введение в технологию молочных продуктов	16	4	8		4
9	Тема 7. История, тенденции и перспективы развития	14	4	8		2

	мясной и рыбной отраслей.					
10	Тема 8. Введение в технологию мясных и рыбных продуктов	16	4	8		4
11	Раздел 4. Современные технологии производства и переработки плодов и овощей.					
12	Тема9. Основы технологий хранения плодов и овощей.	8	2	4		2
13	Тема 10. Основы технологий переработки плодоовощного сырья.	14	4	8		2
14	Раздел 5. Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия					
15	Тема 11. Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	8	2	4		2
16	Тема 12. Управление качеством сельскохозяйственного сырья и продовольствия.	10	2	4		4
17	Тема13. Методы исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольствия	10	2	4		4
18	<i>Форма отчетности</i>	Зачёт				
21	ИТОГО:	144	36	72		36

Очно-заочная форма обучения не реализуется

Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Темы рефератов

1. Роль Петра I в становлении пищевой и перерабатывающей промышленности в России.
2. История семейной династии русских предпринимателей Сапожниковых и ее роль в становлении отечественной рыбной промышленности.
3. Роль русских предпринимателей в становлении мукомольного производства в России.
4. История развития и создания хлебопечения в России.
5. История развития и создания мясной промышленности в России
6. Роль Н.В. Верещагина в создании промышленной технологии получения сливочного масла.
7. Значение открытия способа получения подсолнечного масла Д.С. Бокаревым для развития масложирового производства в России.
8. История развития и создания сахарного производства в России.
9. Значение разработки технологии очистки диффузионного сока Есиповым в развитии сахарного производства.
10. Наиболее известные чайные фирмы в России.
11. История возникновения чайных плантаций в Краснодарском крае.
12. История семейной династии российских предпринимателей Абрикосовых и ее роль в развитии кондитерского производства в России.
13. История развития пивоварения в Голландии, Дании, Ирландии и Бельгии.
14. История развития пивоварения в России .
15. История развития виноделия в России.

Текущая аттестация проводится в форме теста

Тестовые задания

1. Кому принадлежат первые работы по сохранности урожая:

А. Н.Щеглову

Б. М.В.Ломоносову

В. И.В.Мичурину

2. Кто разработал биологические основы хранения семян и других продуктов растениеводства:

А. Менделеев

Б. Мичурин

В. Кретович

3. Кто определил химический состав овощей и фруктов:

А. Сатченко

Б.Опарин
В. Церивитинов

4. Сколько ежегодно в мире по данным международной организации по продовольствию и с/х теряется выращенной продукции:

- А. 10%
- Б.30%
- В.50%

5. Какие особенности потерь при хранении сочной продукции относятся к механической:

- А. самосогревание
- Б. израстание
- В. травмы

6. Кто установил первые корпорации владельцев мельниц - пекарней:

- А. Император Троян
- Б. Мельник Карл
- В. Оливер Эванс

7. В каком году в России начали использовать водяные мельницы:

- А. 13-15в
- Б. 6-8в
- В. 9-12в

8. В каком году начала развиваться беконная промышленность:

- А. в 1874г
- Б. в 1924г
- В. в 1936г

9. Когда была создана Докторская колбаса:

- А. в 1911г
- Б. в 1924г
- В. в 1936г

9. Сколько тонн хлеба выпускается ежесуточно?

- А. 50 000
- Б.60 000
- В.40 000

10. Безопасность продукции, услуг, процессов - это:

- А.Разработка процессов
- Б.Контроль услуг
- В.Отсутствие риска для жизни и здоровья

11. основополагающими стандартами в РФ являются:

- А.СТП
- Б.ГОСТ Р
- В.РСТ

Вопросы к зачету 1 семестр, очная форма обучения

1. Отрасли растениеводства в России
2. Природно-климатические и производственные условия возделывания с/х культур
3. Использование специальных средств, регулирующих рост растений, и комплексных веществ интегрированной защиты сельскохозяйственных культур от болезней, вредителей и сорняков;
4. Приоритеты применения индустриальных технологий при выращивании любой сельхозкультуры
5. Особенности технологии хранения продукции растениеводства
6. Основные виды потерь сельскохозяйственной продукции
7. Производство и потребление основных молочных продуктов в России
8. Роль ученых и специалистов в развитии молочной промышленности России
9. История использования человеком коровьего и молока других видов с/ж животных
10. История производства и использования населением разных стран и России кисломолочных продуктов
11. История маслоделия и создания маслодельной промышленности в России
12. История сыроделия и создания сыродельной промышленности в России
13. Современное состояние молочной промышленности России
14. Роль ученых и специалистов в развитии мясной и рыбной промышленности в РФ
15. История производства пищевых продуктов из мясного сырья
16. Исторические этапы развития производства пищевых продуктов из рыбы и гидробионтов
17. История производства полуфабрикатов из цельномышечных изделий
18. История производства колбас различных видов
19. Современное состояние мясоперерабатывающей промышленности России
20. Производство и потребление основных видов мяса и рыбопродуктов
21. Значение плодоовощной продукции в рационе человека. Научно обоснованные нормы их потребления.
22. Биологические особенности плодов и овощей как объектов хранения.
23. Физиологические и биохимические процессы, протекающие в плодах и овощах при хранении. Их влияние на изменение пищевых свойств продукции.
24. Требования к условиям хранения свежей плодоовощной продукции.
25. Технологическое оборудование для создания и поддержания оптимальных микроклиматических параметров при хранении плодоовощной продукции.
27. Виды потерь плодоовощной продукции при хранении.
28. Принципы и методы, лежащие в основе технологий переработки плодоовощного сырья.
29. Операции по подготовке плодоовощного сырья к консервированию.
30. Ассортиментный состав промышленно выпускаемых продуктов переработки плодов и овощей, их потребительские свойства.

31. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России
32. Подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий обязательным требованиям нормативных документов. Федеральный закон №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
33. Генетически модифицированная пища. Продукты питания, полученные из генетически модифицированных организмов (ГМО). Вопросы государственного регулирования оборота ГМО.
34. Органические системы производства продуктов питания: тенденции развития органического земледелия.
35. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам и консервантам.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

1. Киселёв Л. Ю., Забудский Ю. И., Голикова А. П. и др. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: Учебное пособие / Под ред. Л.Ю. Киселева. – СПб.: Изд. «Лань», 2013. - 448 с. <http://e.lanbook.com/book/4978> (дата обращения 01.09.2024)
2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / Е. В. Калмыкова, Н. Ю. Петров, О. В. Калмыкова, С. А. Мордвинкин. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2017. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/107855>. (дата обращения 01.09.2024)

Дополнительная литература

1. Технология послеуборочной обработки, хранения и предреализационной подготовки продукции растениеводства : учебное пособие / В. И. Манжесов, И. А. Попов, И. В. Максимов [и др.] ; под общей редакцией В. И. Манжесова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-5282-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139272>. (дата обращения 01.09.2024)

V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Регистрация через любой университетский компьютер. В

1		Университетская библиотека онлайн	дальнейшем индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2	http://uisrussia.msu.ru	Университетская информационная система Россия	-//-
3	http://catalog.vlgmuk.ru/8.42.0.0.5.0.0	Каталог образовательных Интернет - ресурсов	неограниченная
4	www.compexdoc.ru	Нормативно-технические документы, ГОСТы, СНИПы, СанПиНы, нормы.	неограниченная
5	www.cnsnb.ru	"Научная сельскохозяйственная библиотека"	неограниченная

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1	http://www.school.edu.ru/	Российский общеобразовательный портал	Свободный доступ
2	www.garant.ru	Гарант.РУ – информационно-правовой портал	Свободный доступ
3	www.agro-bursa.ru	АгроНовости	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- Libre Office и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Занятия проводятся в учебных аудиториях для проведения лекций и семинаров. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью. Часть из них укомплектованы техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории (проектор, экран, компьютер/ноутбук). При осуществлении образовательного процесса по дисциплине используется компьютерная техника для показа учебных фильмов, демонстрации наглядных материалов и презентаций, соответствующих темам рабочей программы. В ходе образовательного процесса осуществляется самостоятельный поиск студентами дополнительного учебного материала с использованием поисковых систем и сайтов сети Интернет, электронных библиотечных систем. Для осуществления самостоятельной работы имеются кабинеты, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (УК 2, ауд. 208; Научная библиотека). В учебном корпусе № 2 обеспечен свободный доступ к сети интернет (Wi-Fi).