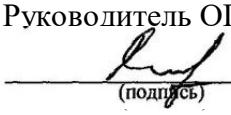
Основная профессиональная образовательная программа
Технология; Экономика
по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Шуйский филиал ИвГУ

Кафедра технологии, экономики и сервиса

ОДОБРЕНО:

Руководитель ОП



О.Н. Рябова

«22» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Уровень высшего образования:	бакалавриат
Квалификация выпускника:	бакалавр
Направление подготовки:	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль) образовательной программы:	Технология; Экономика

Шуя

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является формирование у студентов систематизированных знаний в области современных технологий сельскохозяйственного производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» является дисциплиной по выбору; относится к формируемой участниками образовательных отношений части блока дисциплин Б1; входит в предметно-методический модуль.

Успешное освоение данной дисциплины будет способствовать готовности обучающихся к освоению дисциплин: Технология обработки древесины и металлов, Финансы и кредит, Семейная экономика, Основы здорового питания, Организация внеурочной работы по технологии, Организация внеурочной работы по экономике, Практикум по решению школьных экономических задач, Практикум по методике преподавания экономики в профильных классах, Маркетинг и менеджмент в области образования, Технология обработки пищевых продуктов, Бухгалтерский учёт и аудит, Электротехника и электроника, Прикладная механика, Дистанционные технологии в образовательном процессе школы, Мультимедиа технологии в образовании, Бизнес-планирование, Мировая экономика, Финансовый менеджмент, Инвестиционный анализ; прохождению производственных практик - преподавательской практики, по предметно-методическому модулю, научно-исследовательской работы, по предметно-методическому модулю, педагогической (комплексной) практики, по предметно-методическому модулю, научно-исследовательской работы, по предметно-методическому модулю; подготовке к сдаче и сдача государственного экзамена, выполнению и защите выпускной квалификационной работы.

Студент, приступающий к изучению данной дисциплины, должен:

Знать:

- роль, термины, понятия, сущность технологической культуры и культуры труда;
- сущность, законы, виды, модели механизмов и технических объектов промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства;
- структуру, принципы организации технологических процессов и операции производства материалов, продуктов, энергии, машин и аппаратуры промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства страны.

Уметь:

- применять технологическую терминологию и использовать знание технической терминологии в профессиональной деятельности;
- ориентироваться в понятиях, законах, видах, моделях механизмов и технических объектов промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства;
-ориентироваться в многообразии современных технологических процессов ив технологических возможностях основных типов оборудования промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства.

Владеть:

- навыками анализа существующих механизмов и технических объектов промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства;

- навыками систематизации теоретических и практических знаний о структуре, принципах организации технологических процессов и операций производства материалов, продуктов, энергии, машин и аппаратуры промышленного, пищевого и сельскохозяйственного производства страны.

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

3.1. Компетенции, формированию которых способствует данная дисциплина

При реализации дисциплины формируются следующие компетенции в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

а) универсальные компетенция (УК) и индикаторы их достижения:

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Демонстрирует знание особенностей системного и критического мышления и готовность к нему. УК-1.2. Применяет логические формы и процедуры, способен к рефлексии по поводу собственной и чужой мыслительной деятельности. УК-1.3. Анализирует источник информации с точки зрения временных и пространственных условий его возникновения. УК-1.4. Анализирует ранее сложившиеся в науке оценки информации. УК-1.5. Сопоставляет разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений. УК-1.6. Аргументировано формирует собственное суждение и оценку информации, принимает обоснованное решение. УК-1.7. Определяет практические последствия предложенного решения задачи.

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК) и индикаторы их достижения:

–

в) профессиональные компетенции (ПК) и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-6. Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций	ПК-6.1. Выделяет и анализирует единицы различных уровней технологического образования в единстве их содержания, формы и функций. ПК-6.2. Выделяет и анализирует явления разных уровней экономической науки как системы теоретических и прикладных наук в их структурном единстве и функциях.	Профессиональный стандарт 01.001 «Педагог (педагогическая деятельность в сфере дошкольного, начального общего, основного общего, среднего общего образования) (воспитатель, учитель)»

3.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения формируемых компетенций

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

–особенности системного и критического мышления (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–основы современных технологий сбора, обработки и представления информации (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

– логические формы и процедуры (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7));

–современные пакеты прикладных программ статистической обработки данных (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–различные элементы, закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования (ПК-6 (индикаторы – 1,2));

–различные элементы, закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования(ПК-6 (индикаторы – 1,2));

–структуру, состав и содержание предметной области «Технология»(ПК-6 (индикаторы – 1,2));

–различные аспекты применения проектной деятельности при решении прикладных учебных задач в процессе выполнения графической документации, моделирования, конструирования, технологии обработки материалов, эстетического оформления изделий и технологии обработки пищевых продуктов(ПК-6 (индикаторы – 1,2).

–основные понятия и термины, связанные с технологиями пищевого, промышленного и сельскохозяйственного производства, мира профессий, связанные с изучаемыми технологиями и их востребованности на рынке труда(ПК-6 (индикаторы – 1,2).

Уметь:

–анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации (УК-1

(индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–осуществлять корректный подбор методов анализа, проводить обработку данных исследования и правильную интерпретацию результатов (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–читать и представлять статистические данные в различных видах (таблицы, диаграммы, графики) (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–использовать программную поддержку курса и оценивать ее методическую целесообразность (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–получать, обрабатывать и анализировать информацию из различных источников (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–выделять элементы, закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования (ПК-6 (индикаторы – 1,2);

–опознавать структуру, состав и содержание предметной области «Технология» (ПК-6 (индикаторы – 1,2);

–анализировать различные аспекты применения проектной деятельности при решении прикладных учебных задач в процессе выполнения графической документации, моделирования, конструирования, технологии обработки материалов, эстетического оформления изделий и технологии обработки пищевых продуктов (ПК-6 (индикаторы – 1,2)

–характеризовать понятия и термины, связанные с технологиями пищевого, промышленного и сельскохозяйственного производства, мира профессий, связанные с изучаемыми технологиями и их востребованности на рынке труда (ПК-6 (индикаторы – 1,2).

Владеть:

–навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–навыками определения практических последствий предложенного решения задач (УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–методами и способами вычисления статистических характеристик распределения данных педагогических измерений(УК-1 (индикаторы – 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7);

–методикой реализации содержания технологического образования(ПК-6 (индикаторы – 1,2);

–базовыми приемами проектной деятельности при решении прикладных учебных задач (ПК-6 (индикаторы – 1,2);

–основными понятиями, терминами, методологией экономической науки (ПК-6 (индикаторы – 1,2);

–навыками работы со статистической, фактической, аналитической и экономической информации при решении прикладных задач (ПК-6 (индикаторы – 1,2).

4. Объем и содержание дисциплины

Очная форма обучения

Объем дисциплины составляет 4 зачетные единицы (108 час)
Контактная работа 36,33час.
Самостоятельная работа 71,67 час.

Виды учебных занятий и формы промежуточной аттестации	7 сем.	
	Контактная работа с преподавателем	Самостоятельная работа обучающегося
Лекции	12	46,5
Практические занятия	22,5	
Групповые консультации перед экзаменом	1,5	-
Экзамен	0,33	25,17
Всего	36,33	71,67

4.1. Содержание дисциплины по разделам (темам), соотнесенное с видами и объемом учебных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и объем (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
			Занятия лекционного типа	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа обучающегося	
				Лаб.	Пр.		
Раздел 1. Технологии производства сельскохозяйственной продукции							
1.1.	Научные основы организации сельскохозяйственного производства	7	0,75	-	3	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
1.2.	Формирование земельной территории и организация использования земли	7	0,75	-	3	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
1.3.	Организация животноводческого производства	7	1,5	-	3	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов Подготовка реферата
Раздел 2. Технологии переработки сельскохозяйственной продукции							
2.1.	Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов	7	1,5	-	1,5	4,5	Опрос, подготовка докладов и

							конспектов
2.2.	Оборудование хлебопекарного производства	7	1,5	-	1,5	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
2.3.	Механическое оборудование по переработке плодов и овощей	7	1,5	-	1,5	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
2.4.	Тепловое оборудование предприятий по переработке плодов и овощей	7	1,5	-	1,5	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
2.5.	Сооружения и оборудование по первичной переработке и хранению картофеля, овощей	7	1,5	-	3	4,5	Опрос, подготовка докладов и конспектов
2.6.	Оборудование для производства мясных и молочных консервов	7	1,5	-	1,5	2,25	Опрос, подготовка докладов и конспектов
2.7.	Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции	7	-	-	3	8,25	Тестирование
ИТОГО			12		22,5	40,5	Экзамен

4.2. Развернутое описание содержания учебного материала по разделам (темам)

РАЗДЕЛ 1. ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 1.1. Научные основы организации сельскохозяйственного производства

Специфика организации сельскохозяйственного производства. Особенности сельского хозяйства. Закономерности организации сельскохозяйственного производства. Закономерности рыночных отношений и их особенности в сельскохозяйственном производстве. Принципы организации сельскохозяйственного производства и условия их реализации.

Тема 1.2. Формирование земельной территории и организация использования земли

Понятие, состав и назначение сельскохозяйственныхугодий. Специфические особенности земли как главного средства производства в сельском хозяйстве. Классификация земельных угодий. Собственность на землю, предоставление земель в пользование, владение и аренду. Плата за землю и ответственность за нерациональное ее использование. Принципы организации кормовой базы: система кормообеспечения, система кормоиспользования, кормодобывание. Принципы организации кормовой базы. Основные формы кормообеспечения предприятия. Виды и группы кормов, типы кормопроизводства и кормления. Составление кормового баланса, организация зеленого

конвейера. Организация полевого кормопроизводства. Организация лугопастбищного хозяйства.

Тема 1.3. Организация животноводческого производства

Понятие системы животноводства. Материально-технические элементы. Системы животноводства. Технологические элементы системы животноводства. Организационно-экономические элементы системы животноводства. Организация скотоводства. Производственные типы скотоводческих предприятий. Организация воспроизводства стада и выращивания ремонтного молодняка. Организация производства и реализации молока. Организация доращивания и откорма молодняка. Организация труда в скотоводстве. Типы и размеры свиноводческих предприятий. Организация кормовой базы и воспроизводства стада. Организация откорма свиней. Организация труда в свиноводстве. Типы и размеры овцеводческих предприятий. Организация производства продукции овцеводства. Организация труда в овцеводстве Типы и размеры птицеводческих предприятий. Организация воспроизводства стада птицы. Организация производства продукции птицеводства. Организация труда в птицеводстве.

РАЗДЕЛ 2. ТЕХНОЛОГИИ ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

Тема 2.1. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов

Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для переработки и хранения с\х продукции. Классификация сооружений и оборудования для хранения с-х продукции.Оборудование для приемки сыпучей продукции.Оборудование для производства муки.Машины для удаления из зерна примесей.Классификация машин для очистки зерна. Оборудование для сушки зерна.Оборудование для фасовки и хранения муки.Машины для сортирования продуктов измельчения зерна.Общая характеристика машин. Рассевы. Ситовеечные машины. Просеивающие машины.Крупосортировочные машины. Падди-машины.Комплектные мельницы и крупозаводы.Оборудование для производства комбикормов.

Тема 2.2. Оборудование хлебопекарного производства

Классификация оборудования.Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья.Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов.Оборудование для пневматического транспортирования и хранения муки.

Тема 2.3. Механическое оборудование по переработке плодов и овощей

Оборудование для доставки и транспортировки сырья.Насосы. Машины для мойки сырья.

Тема 2.4. Тепловое оборудование предприятий по переработке плодов и овощей

Аппараты для бланширования и подогрева продукта. Обжарочные аппараты. Аппараты для стерилизации. Аппараты для пастеризации.

Тема 2.5. Сооружения и оборудование по первичной переработке и хранению картофеля, овощей

Хранилища для картофеля и овощей.Виды хранилищ и их характеристика. Устройство, размещение и требования к размещению. Виды площадок под строительство, современные теплоизоляционные материалы.Оборудование линий по товарной обработки картофеля и овощей. Устройство, принцип работы. Характеристика неисправностей и меры их устранения.

Виды вентиляции, их характеристика. Оборудование для вентиляции картофеля и

овощей в хранилищах, оборудование для газации. Устройство, принцип работы. Неисправности.

Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.Виды, характеристика. Устройство, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.

Оборудование для охлаждения картофеля и овощей в хранилищах. Холодильные машины. Устройство, условия эксплуатации, принцип работы. Характерные неисправности и меры их устранения.

Тема 2.6. Оборудование для производства мясных и молочных консервов

Оборудование для измельчения мяса и шпика. Оборудование для перемешивания мясных продуктов. Оборудование для тепловой обработки мясных консервов. Оборудование для производства сгущенных молочных продуктов. Оборудование для производства сухих молочных продуктов.

Тема 2.7. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции

Оборудование для первичной обработки молока. Оборудование для хранения молока. Оборудование для переработки молока.

5. Образовательные технологии, в том числе перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Образовательные технологии: проблемного обучения, технология развития критического мышления, рейтинговая.

При реализации различных видов учебной работы предусматривается использование активных и интерактивных форм занятий: разбор практико-ориентированных заданий, рейтинговая система, технология развития критического мышления.

Учебная работа проводится в форме дискуссий, групповой работы, решением ситуационных задач и другими.

Для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:

1. Информационно-развивающие технологии с использованием использование мультимедийного оборудования при проведении занятий.
2. Развивающие проблемно-ориентированные технологии: работа в команде, междисциплинарное обучение, обучение на основе опыта и другие.
3. Личностно ориентированные технологии обучения: консультации; «индивидуальное обучение»; опережающая самостоятельная работа; изучение студентами нового материала до его изложения преподавателем на лекции и других аудиторных занятиях; подготовка к докладам на студенческих конференциях.

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов»: мультимедиа технологии; интерактивные информационные технологии, технологии смешанного обучения, поисковые системы.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа нацелена на изучение исследований и источников по теоретическим материалам дисциплины, подготовку к семинарским занятиям, конспектирование учебного материала, выполнение индивидуальных заданий, проработку лекционного материала, подготовку к текущему и промежуточному контролю.

Практические занятия строятся в форме обсуждения теоретического материала по плану и вопросам, а также материалов, изученных студентами самостоятельно. Задача семинарских занятий – отработать теоретические знания на практике, поэтому программа занятий нацелена на отработку и формирование профессиональных навыков, которые студенты могут применять на практике.

Виды самостоятельной работы студентов:

1) подготовка докладов и сообщений;

2) подготовка практических заданий

3) конспектирование учебного материала.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины составляет часть информационного ресурса кафедры технологии, экономики и сервиса и хранится на сервере кафедры доступ к ним обеспечен с компьютеров в компьютерном классе, кроме того доступ к материалам можно получить через личный кабинет электронной образовательной среды Шуйского филиала ИвГУ (Режим доступа: http://sspu.ru).

Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в приложении 1 к РП.

7. Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Для текущего контроля успеваемости используются реферат и задания репродуктивного уровня. Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

На экзамене по дисциплине «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» контролируемые знания, умения и владения, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, проверяются с помощью тестирования и собеседования, используется смешанная форма проведения экзамена, а также рейтинговая (накопительная) система оценивания результатов обучения. Максимальное количество баллов, которое возможно получить на экзамене – 30 баллов.

Тестирование проводится на экзамене в течение 30 минут. Каждый вариант тест-билета содержит 16 заданий в тестовой форме.

Критерии оценки:

Каждое правильно выполненное задание оценивается в 1 балл, максимальное количество баллов – 16.

Собеседование предполагает ответы студента на вопросы преподавателя по темам дисциплины из списка вопросов для подготовки к экзамену. На подготовку к вопросам собеседования отводится 30 минут. Максимальное количество баллов, которое студент может получить на собеседовании, составляет 14 баллов.

Критерии оценки:

- владение понятийным аппаратом – до 3 баллов;

- умение проиллюстрировать теоретические знания примерами из практики - до 3 баллов;

- знание учебной литературы – до 3 баллов;

- в ответе прослеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности – до 3 баллов;

- ответ изложен литературным грамотным языком – до 2 баллов.

Оценка результатов освоения дисциплины при рейтинговой системе оценивания формируется по 100-балльной шкале из результатов текущего контроля успеваемости и

результатов, полученных на экзамене.

Оценка на экзамене выставляется по следующей шкале:

Шкала оценки результатов освоения дисциплины «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» при рейтинговой системе оценивания

Повышенный уровень	Базовый уровень	Пороговый уровень	Ниже порогового уровня
отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
85-100 баллов	71-84 балла	61-70 баллов	60 и менее баллов

Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в полном объёме представлен в Приложении 2 к рабочей программе.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Учебная и учебно-методическая литература:

– основная литература:

1. Бусел, И. П. Экономика сельского хозяйства : учебное пособие : [12+] / И. П. Бусел, П. И. Малихтарович. – Минск : РИПО, 2014. – 448 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463540. – Библиорг. в кн. – ISBN 978-985-503-392-0. – Текст : электронный.
2. Радченко, Л. Г. Технология и организация механизированных и мелиоративных работ в сельскохозяйственном производстве : учебное пособие : [12+] / Л. Г. Радченко, В. Р. Козик. – Минск : РИПО, 2014. – 260 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463709. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-503-425-5. – Текст : электронный.

– дополнительная литература:

1. Биологические основы сельского хозяйства : учебник для вузов / под ред. И. М. Ващенко. - Москва : Академия, 2004. - 544 с.
2. Ващенко, И. М. Основы почвоведения, земледелия и агрохимии : учебное пособие / И. М. Ващенко, К. А. Миронычев, В. С. Коничев. – Москва : Прометей, 2013. – 174 с. : табл., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=240136. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-7042-2487-7. – Текст : электронный.
3. Долгачева,В.С. Растениеводство : учебное пособие / В. С. Долгачева. - Москва : Академия, 1999. - 368 с.
4. Иванов, Д.В. Технологии и технические средства для производства молока и мяса крупного рогатого скота в личных подсобных и фермерских хозяйствах / Д.В. Иванов, И.В. Капустин, Г.Г. Шматко ; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2016. – 180 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484499
5. Машины и оборудование в животноводстве : учебное пособие / Д. Ф. Кольга, Ф. И. Назаров, С. А. Костюкевич [и др.]. – Минск : РИПО, 2020. – 333 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599780. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-985-7234-36-3. – Текст : электронный.

6. Медведева, З. М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / З. М. Медведева, Н. Н. Шипилин, С. А. Бабарыкина ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Новосибирский государственный аграрный университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2015. – 340 с. : табл., граф., схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436965. – Библиогр.: с. 301-304. – Текст : электронный.
7. Степанова, Н. Ю. Технология хранения и переработки продукции животноводства: технология молока и молочных продуктов : учебное пособие / Н. Ю. Степанова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Санкт-Петербургский государственный аграрный университет. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный аграрный университет (СПбГАУ), 2018. – 85 с. : схем., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=491740. – Библиогр.: с. 81. – Текст : электронный.
8. Техника и технологии в животноводстве : учебник : [16+] / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : АГРУС, 2020. – 536 с. : ил., табл., схем. – (Знания в производство). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=614075. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-1710-3. – Текст : электронный.
9. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств: лабораторный практикум : учебное пособие : [16+] / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова ; науч. ред. Г. О. Магомедов ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – 2-е изд. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 185 с. : табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482007. – Библиогр.: с. 177-179. – ISBN 978-5-00032-234-5. – Текст : электронный.
10. Устинов,А.Н. Сельскохозяйственные машины : учебник / А. Н. Устинов. - 7-е изд.; стер. - Москва : Академия, 2008. - 264 с.

Интернет-ресурсы:

Agro.ru - отраслевой портал по сельскому хозяйству [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://agro.ru

Агрономия.ру – портал о сельском хозяйстве в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://agronomiy.ru

Интернет портал «Я-фермер» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.ya-fermer.ru/

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.mex.ru/

Российская академия сельскохозяйственных наук [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://agroacadem.yp.ru/

Российское образование. Федеральный портал. Раздел «Сельское хозяйство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1749&fids[]=2269

Российское образование. Федеральный портал. Учебно-методическая библиотека. Раздел «Сельское и лесное хозяйство» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

http://window.edu.ru/window/library?p_rubr=2.2.75.21

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cnshb.ru/

Федеральное государственное бюджетное научное учреждение «Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.rosinformagrotech.ru/

Фермер.ру - главный фермерский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://fermer.ru

Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

1. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://window.edu.ru/ свободный.
2. Информационно-правовая система Консультант плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/ свободный.
3. Коллекция Шуйского филиала ИвГУ на национальном цифровом ресурсе «Руконт» // Национальный цифровой ресурс Руконт[Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.rucont.ru/ по паролю.
4. Российское образование: Федеральный образовательный портал [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.edu.ru/ свободный.
5. Словари и энциклопедии на Академике [Электронный ресурс]. - Режим доступа: https://dic.academic.ru/ свободный.
6. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.gks.ru/ свободный.
7. Федеральный образовательный портал: Экономика. Социология. Менеджмент [Электронный ресурс].– Режим доступа: http://www.ecsocman.edu.ru/ свободный.
8. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/ по паролю.
9. Портал гуманитарное образование: социально-гуманитарное и политическое образование [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.humanities.edu.ru/ свободный.

Программное обеспечение:

В процессе изучения дисциплины используются офисные пакеты MicrosoftOffice, OpenOffice, программа для просмотра и чтения файлов PDFAdobeAcrobatReaderDC, программа для воспроизведения флэш-анимации в браузерах AdobeFlashPlayer, вэб-обозреватели GoogleChrome, Opera, Антивирус Касперского, 1С университет.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для предоставления учебной информации большой аудитории.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

3. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций,

укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

4. Учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

5. Помещение для самостоятельной работы, оснащенное специализированной мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

6. Учебно-наглядные пособия для занятий лекционного типа, обеспечивающие тематические иллюстрации: электронные презентации и плакаты официальных информационных порталов - библиографическая база данных Центральной научной сельскохозяйственной библиотеки (ЦНСХБ), Российской академии сельскохозяйственных наук (РАСХН) - [Электронный ресурс]. – http://www.cnshb.ru/zgw/, Агрономия.ру – портал о сельском хозяйстве в России - [Электронный ресурс]. – http://agronomy.ru/

Автор рабочей программы дисциплины:
О.Н. Рябова, заведующий кафедрой технологии, экономики и сервиса, кандидат педагогических наук, доцент.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии, экономики и сервиса «_17_» ___мая____2019 г., протокол № 9

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «11» февраля 2020 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 11 от «14» июня 2021 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 7 от «21» февраля 2022 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Программа обновлена
протокол заседания кафедры № 10 от «22» июня 2023 г.
Согласовано:
Руководитель ОП _____ О.Н. Рябова
(подпись)

Приложение 1.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Задания для подготовки к практическим занятиям

Практические занятия 1-2. Научные основы организации сельскохозяйственного производства

Основные вопросы:

1. Специфика организации сельскохозяйственного производства.
2. Особенности сельского хозяйства.
3. Закономерности организации сельскохозяйственного производства.
4. Закономерности рыночных отношений и их особенности в сельскохозяйственном производстве.
5. Принципы организации сельскохозяйственного производства и условия их реализации.

Практические занятия 3-4. Формирование земельной территории и организация использования земли

Основные вопросы:

1. Понятие, состав и назначение сельскохозяйственных угодий.
2. Специфические особенности земли как главного средства производства в сельском хозяйстве.
3. Классификация земельных угодий.
4. Собственность на землю, предоставление земель в пользование, владение и аренду.
5. Плата за землю и ответственность за нерациональное ее использование.
6. Принципы организации кормовой базы: система кормообеспечения, система кормоиспользования, кормодобывание.
7. Основные формы кормообеспечения предприятия.
8. Виды и группы кормов, типы кормопроизводства и кормления.
9. Составление кормового баланса, организация зеленого конвейера.
10. Организация полевого кормопроизводства.
11. Организация лугопастбищного хозяйства.

Практические занятия 5-7. Организация животноводческого производства

Основные вопросы:

1. Понятие системы животноводства.
2. Материально-технические элементы.
3. Системы животноводства.
4. Технологические элементы системы животноводства.
5. Организационно-экономические элементы системы животноводства.
6. Организация скотоводства.
7. Производственные типы скотоводческих предприятий.
8. Организация воспроизводства стада и выращивания ремонтного молодняка.
9. Организация производства и реализации молока.
10. Организация доращивания и откорма молодняка.

11. Организация и оплата труда в скотоводстве.
12. Типы и размеры свиноводческих предприятий.
13. Организация кормовой базы и воспроизводства стада.
14. Организация откорма свиней.
15. Организация и оплата труда в свиноводстве.
16. Типы и размеры овцеводческих предприятий.
17. Организация производства продукции овцеводства.
18. Организация и оплата труда в овцеводстве.
19. Типы и размеры птицеводческих предприятий.
20. Организация воспроизводства стада птицы.
21. Организация производства продукции птицеводства.
22. Организация и оплата труда в птицеводстве.

Практическое занятие 8. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов

Основные вопросы:

1. Современное состояние и тенденции развития сооружений и оборудования для переработки и хранения с\х продукции.
2. Классификация сооружений и оборудования для хранения с-х продукции.
3. Оборудование для приемки сыпучей продукции.
4. Оборудование для производства муки.
5. Машины для удаления из зерна примесей.
6. Классификация машин для очистки зерна.
7. Оборудование для сушки зерна.
8. Оборудование для фасовки и хранения муки.
9. Машины для сортирования продуктов измельчения зерна.
10. Рассевы. Ситовеечные машины. Просеивающие машины. Крупосортировочные машины. Падди-машины.
11. Комплектные мельницы и крупозаводы.
12. Оборудование для производства комбикормов.

Практическое занятие 9. Оборудование хлебопекарного производства

Основные вопросы:

1. Классификация оборудования хлебопекарного производства.
2. Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья.
3. Оборудование для механического транспортирования штучных и сыпучих грузов.
4. Оборудование для пневматического транспортирования и хранения муки.

Практическое занятие 10. Механическое оборудование по переработке плодов и овощей

Основные вопросы:

1. Оборудование для доставки сырья.
2. Оборудование для транспортировки сырья.
3. Насосы.
4. Машины для мойки сырья.

Практическое занятие 11. Тепловое оборудование предприятий по переработке плодов и овощей

Основные вопросы:

1. Аппараты для бланширования и подогрева продукта.
2. Обжарочные аппараты.
3. Аппараты для стерилизации.
4. Аппараты для пастеризации.

Практическое занятие 12. Сооружения и оборудование по первичной переработке и хранению картофеля, овощей

Основные вопросы:

1. Хранилища для картофеля и овощей: виды и характеристика.
2. Оборудование линий по товарной обработки картофеля и овощей.
3. Оборудование для вентиляции картофеля и овощей в хранилищах, оборудование для газации.
4. Оборудование для погрузочно-разгрузочных работ.
5. Оборудование для охлаждения картофеля и овощей в хранилищах.

Практическое занятие 13. Оборудование для производства мясных и молочных консервов

Основные вопросы:

1. Оборудование для измельчения мяса и шпика.
2. Оборудование для перемешивания мясных продуктов.
3. Оборудование для тепловой обработки мясных консервов.
4. Оборудование для производства сгущенных молочных продуктов.
5. Оборудование для производства сухих молочных продуктов.

Практическое занятие 14. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции

Основные вопросы:

1. Оборудование для первичной обработки молока.
2. Оборудование для хранения молока.
3. Оборудование для переработки молока.

Текущий контроль 1. Реферат

Темы рефератов:

1. Специфика организации сельскохозяйственного производства.
2. Особенности сельского хозяйства.
3. Закономерности организации сельскохозяйственного производства.
4. Закономерности рыночных отношений и их особенности в сельскохозяйственном производстве.
5. Принципы организации сельскохозяйственного производства и условия их реализации.
6. Понятие, состав и назначение сельскохозяйственных угодий.
7. Специфические особенности земли как главного средства производства в сельском хозяйстве.
8. Классификация земельных угодий.

9. Собственность на землю, предоставление земель в пользование, владение и аренду.
10. Плата за землю и ответственность за нерациональное ее использование.
11. Принципы организации кормовой базы.
12. Основные формы кормообеспечения предприятия.
13. Виды и группы кормов, типы кормопроизводства и кормления.
14. Составление кормового баланса, организация зеленого конвейера.
15. Организация полевого кормопроизводства.
16. Организация лугопастбищного хозяйства.
17. Понятие системы животноводства.
18. Системы животноводства.
19. Технологические элементы системы животноводства.
20. Организационно-экономические элементы системы животноводства.
21. Организация скотоводства.
22. Производственные типы скотоводческих предприятий.
23. Организация воспроизводства стада и выращивания ремонтного молодняка.
24. Организация производства и реализации молока.
25. Организация доращивания и откорма молодняка.
26. Типы и размеры свиноводческих предприятий.
27. Организация кормовой базы и воспроизводства стада.
28. Организация откорма свиней.
29. Типы и размеры овцеводческих предприятий.
30. Организация производства продукции овцеводства.
31. Типы и размеры птицеводческих предприятий.
32. Организация воспроизводства стада птицы.
33. Организация производства продукции птицеводства.

Методические указания к написанию реферата

Подготовку реферата необходимо начинать с изучения и усвоения собранных материалов, относящихся к теме работы. В зависимости от темы реферата материалы могут представлять собой теоретические источники (научную и учебную литературу, материалы периодической печати), нормативные акты.

По результатам ознакомления с материалами по теме реферата следует составить план и согласовать его с преподавателем. По структуре реферат включает вводную часть (введение), основную часть, заключение, список использованных источников и литературы, а также (при необходимости) приложения. План реферата должен быть последовательным, логически обоснованным и позволяющим полностью раскрыть избранную тему.

После согласования плана реферата следует приступать к работе над текстом. Во вводной части реферата необходимо обосновать актуальность избранной темы, отразить цель и задачи, поставленные в ходе выполнения работы. Основная часть реферата должна содержать анализ различных научных точек зрения по рассматриваемой проблеме, исследование практики применения правовых норм в конкретных ситуациях. В заключительной части реферата излагаются самостоятельные выводы слушателя и предлагаемые им пути решения проанализированных проблем.

Список использованных источников и литературы оформляется в соответствии с требованиями ГОСТа 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».Рекомендуется использовать не менее 5

источников. Из них: не менее 2 нормативных или нормативно-правовых актов; не менее 3 источников научной литературы.

Работа выполняется на компьютере. При оформлении используется шрифт 14 TimesNewRoman через 1,5 интервала. Поля: левое – 3 см; правое – 1 см.; верхнее и нижнее – 2 см.

Каждую часть работы начинают с новой страницы, параграфы размещают друг за другом. Названия глав пишут прописными буквами, параграфов строчными, точки в конце заголовков не ставят. Нумерация страниц в верхнем колонтитуле, посередине строки.

Ссылки подстрочные на каждой странице. Все иллюстрации, таблицы, графики нумеруются сквозной или валовой нумерацией, большого объема помещаются в приложение. Приложения нумеруются в правом верхнем углу каждого приложения, где пишут слово «Приложение №». Приложения не нумеруются вместе с основным текстом работы, их число не входит в объем реферата.

Структура работы: титульный лист, оглавление (содержание), указатель сокращений, условных обозначений и символов (при необходимости), введение, основную часть, заключение, список использованных источников и литературы, приложения (при их наличии).

Объем работы должен быть не менее 10 страниц.

Критерии оценки:

- последовательность раскрытия заявленной темы – до 3 баллов;
- аргументированность, логичность и достоверность сделанных выводов – до 3 баллов;
- методология и объем источников, использованных при подготовке реферата – до 2 баллов;
-соблюдение требований к оформлению реферата и срокам их представления на проверку – до 2 баллов.

Максимум – 10 баллов.

Текущий контроль 2. Задания репродуктивного уровня

Письменно ответить на два вопроса из перечня:

1. Оборудование для производства муки, крупы и комбикормов
2. Оборудование хлебопекарного производства
3. Механическое оборудование по переработке плодов и овощей
4. Тепловое оборудование предприятий по переработке плодов и овощей
5. Сооружения и оборудование по первичной переработке и хранению картофеля, овощей
6. Оборудование для производства мясных и молочных консервов
7. Оборудование и сооружения для переработки и хранения молока и молочной продукции

Критерии оценки:

- точность и полнота ответа – до 6 баллов.
- аргументированность, четкость и последовательность изложения материала – до 2 баллов.
- соблюдение норм русского литературного языка при изложении материала – 2 балла.

Максимум – 10 баллов.