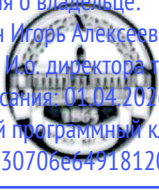


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 03.04.2026 16:44:22
Уникальный программный ключ: «f2f55155d93070be649181206093e1db26bb603c»



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
ЦЕНТРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт технологический
Кафедра технологии хранения и переработки плодоовощной и
растениеводческой продукции

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического
института

И.А. Бакин
“ 28 ” 2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.01.01 «Научные основы переработки продукции растениеводства»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
Направленность: «Предпринимательство в производстве и переработке
растениеводческой продукции», «Безопасность и качество
сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная
Год начала подготовки: 2025

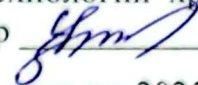
Москва, 2025

Разработчик (и): Нугманов А.Х.-Х. д.т.н., профессор
Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.



«27» августа 2025 г.

Рецензент: Красуля О.Н., д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор

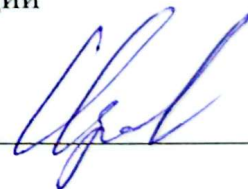


«28» августа 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции протокол № 1 от «27» 08 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор



«27» 08 2025 г.

Согласовано:

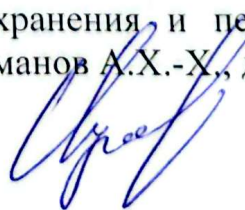
Председатель учебно-методической комиссии технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Пряжко А.А.



«28» 08 2025 г.

И.о. зав. кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор



«27» 08 2025 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ

Сирожова А.А.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТВЕТСТВУЮЩИХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	8
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3. ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/ ЗАНЯТИЯ	10
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	14
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	14
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания	18
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	21
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	21
СВЕДЕНИЯ ОБ ОБЕСПЕЧЕННОСТИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМИ АУДИТОРИЯМИ, КАБИНЕТАМИ, ЛАБОРАТОРИЯМИ	21
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	23
Виды и формы отработки пропущенных занятий	23
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	23

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Научные основы переработки продукции растениеводства» для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленность: «Предприимчивость в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», «Безопасность и качество растениеводства»

Цель освоения дисциплины: целью освоения дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний научных основ в технологических показателях сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; технологических процессов, основных стадий и операций входящих в технологические схемы по приемке сырья, производству ассортимента продукции; изучение процессов, происходящих в ходе производства и их влияния на свойства и качество полуфабрикатов и готовой продукции; изучение свойств вспомогательных веществ, необходимых для выпуска безопасной продукции, повышенной пищевой ценности и допустимой микробиологической чистоты; приобретение умений и навыков работы на предприятии, для развития способностей у обучающихся к самостоятельному решению задач по оптимизации их работы на основе полученных теоретических знаний, методов научной организации и координации режимов управления в рамках различных технологий.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» включена в вариативную часть учебного плана по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции и индикаторы: УК-1.2; УК-1.5; ПКое-1.1; ПКое-1.2; ПКое-1.3.

Краткое содержание дисциплины: данная дисциплина включает Введение и три раздела: «Основное сырье отрасли агропромышленного комплекса», «Методы определения качества сырья растениеводческой продукции», «Основные технологии переработки растениеводческой продукции», перечень практических занятий, вопросов для самостоятельного изучения дисциплины; оценочные средства для контроля успеваемости студентов, учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, методические рекомендации студентам по ее освоению.

Общая трудоемкость дисциплины в т.ч. практическая подготовка: 108 ч / 3 зач. ед., в том числе практическая подготовка – 4 часа.

Промежуточный контроль: зачет

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» является освоение студентами теоретических и практических знаний научных основ в технологиях переработки продукции растениеводства, изучение качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; технологических процессов, основных стадий производства входящих в технологические схемы по производству готового продукта и побочных продуктов; изучение процессов, происходящих в ходе производства и их влияния на свойства и качество готовой продукции; изучение свойств вспомогательных веществ в процессе производства; приобретение умений и навыков работы на предприятиях, для развития способностей у студентов к самостоятельному решению задач по оптимизации их работы на основе полученных теоретических знаний, методов научной организации и координации режимов управления в рамках различных технологий.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства», включена в вариативную часть дисциплин по выбору. Дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» являются: «Технология производства продукции растениеводства», «Биохимия сельскохозяйственной продукции», «Технология мукомольного производства» «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология производства растительных масел», «Процессы и аппараты перерабатывающих производств». Дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» является основополагающей для получения знаний в процессе прохождения производственной (преддипломной) практики. Особенностью дисциплины является: ознакомление студентов с теоретическими научными основами переработки продукции растениеводства. Рабочая программа дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учётом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

Образовательные результаты освоения дисциплины обучающимся, представленные в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам обучения выпускников

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций		Формы контроля	
			цель	результат		
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.2 Насколько и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Обширные знания в области биологии, технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Получить знания при выполнении критически-аналитических, технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции и процессах производства	Испытания, экзамены, эссе, рефераты, проекты, презентации, исследования
2	ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методам, составлять их описание и формулировать выводы	УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Способы апробации оценки последствий принятого решения по поставленным задачам	Определить и описать последствия принятия решения по поставленным задачам	Способность применять полученные знания в научных методиках проведения лабораторных исследований по сельскохозяйственной технологии переработки сельскохозяйственной продукции
	ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.1 Участвует в проведении научных исследований по общепринятым методам	Обширные знания в области биологии, технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Правильно понимать и объяснять закономерности роста процессов в технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Сравнительные научными методиками проведения лабораторных исследований по сельскохозяйственной технологии переработки сельскохозяйственной продукции
	ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методам, составлять их описание и формулировать выводы	ПКос-1.2 Осуществляет обобщение и результаты научных исследований	Особенности научных исследований в области растениеводства	Правильно выбирать исследовательские методы для переработки с учетом качества и целивого назначения	Научные методики проведения исследований, растениеводческой продукции

				показатели растениеводческого сырья	результаты и определять качественные показатели для выявления целевого назначения растениеводческой продукции
			ПКос-13 Формулирует выводы по результатам научных исследований	Правильно выбирать этапы переработки растениеводческой продукции в зависимости от ее качества и целевого назначения	Научными методами выбора способов переработки растениеводческой продукции

7

4. Структура и содержание дисциплины 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины/ в т.ч. практическая подготовка составляет 3 зач.ед. (108 часа), в том числе практическая подготовка – 4 часа, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего*	В т.ч. по семестрам № 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4
1. Контактная работа:	44,25/4	44,25/4
Аудиторная работа	44,25/4	44,25/4
в том числе:		
лекции (Л)	14	14
лабораторные работы (ЛР)	-	-
практические занятия (ПЗ)	30/4	30/4
коллегиальная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	63,75	63,75
подготовка к коллоквиуму	15,75	15,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)	39	39
Подготовка к зачету	9	9
Вид промежуточного контроля.		зачет

* в том числе практическая подготовка (см. учебный план)

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Высудиторная работа СР
		Л	ПЗ/С всего/*	ЛР всего/ПКР*	
Введение: История переработки растениеводческой продукции России	11	1	2	-	13
Раздел 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»	16	6	10	-	15
Раздел 2 Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приёме перерабатывающего предприятия	15,75	4	10	4/2	13,75

Раздел 3 технологии растениеводческого сырья»	основы переработки	8	3	8	-	13
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)		0,25			-	0,25
Подготовка к зачету		9			-	9
Всего за 2 семестр		108	14	30	-	0,25
Итого по дисциплине		108	14	30	-	0,25

* в том числе практическая подготовка

Введение: История переработки продукции растениеводства в России.
Раздел 1 «Основная агропромышленного комплекса» растениеводческая продукция

Тема 1 «Ассортимент сырьевой базы»
Характеристики и технологические особенности растениеводческой продукции. Приём растениеводческой продукции определение класса. Способы определения качества растениеводческой продукции. растениеводческой продукции к дальнейшей переработке. Подготовка
Тема 2 «Актуальная нормативная документация на растениеводческую продукцию»

Раздел 2 «Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приемке перерабатывающего предприятия»
Тема 1 «Методы входного контроля качества и безопасности растениеводческой продукции».

Тема 2 «Экспресс способы исследования растениеводческой продукции по показателям качества». Способы определения качества растениеводческого продукции в референтных центрах.

Раздел 3 «Научные растениеводческого сырья». основы технологии переработки

Тема 1 «Технология переработки основного масляного сырья».
Технологические процессы подготовки семян масляного сырья к переработке. Этапы производства не рафинированного масла. Технологические особенности получения рафинированного масла.

Тема 2. «Технология переработки основных хлебопродуктов».
Научные основы получения сортовой муки. Технологические характеристики промежуточного продукта переработки хлебопродуктов. Технологическая схема получения крупы.

4.3. Лекции/лабораторные/практические/ занятия

Таблица 4

Содержание лекций/ /практических занятий и контрольные мероприятия						
№ п/п	№ и название раздела, темы	№ и название лабораторных/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контроля мероприятия	Кол-во часов из практической программы	Вид контроля мероприятия
Раздел 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»						
1	Введение	Лекция № 1 «История переработки продукции растениеводства России»	УК-1.2		1	
2		Практическая работа №1 Презентация «Материально – техническая база первых перерабатывающие предприятия России» «Материально – техническая база современных перерабатывающих предприятий РФ»	УК-1.2	Устный опрос	2	
3	Тема 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»	Лекция № 2 «Биологических особенностей сельскохозяйственных культур, используемых для переработки»	УК-1.5; ПКос-1.2		1	
4		Практическая работа №2 «Строение и технологические качества растениеводческого сырья»	УК-1.5; ПКос-1.2	Устный опрос	2	
5		Лекция № 3 «Характеристика хлебопродуктов. Виды сырья по классам и предназначению»	УК-1.5; ПКос-1.2		1	
6		Лекция №4 Характеристика семян масличных. Виды сырья по классам и предназначению»	УК-1.5; ПКос-1.2		2	
7		Практическая работа №3 «Определение качества партии зерна»	УК-1.5; ПКос-1.2; ПКос-1.3		2	
8		Практическая работа №4 «Особенности оформления сопроводительной документации на продовольственное растительное сырье и на кормовые цели»	УК-1.5; ПКос-1.2; ПКос-1.3	Устный опрос	2	
9		Практическая работа №5 «Определение качества партии семян масличных»	УК-1.5; ПКос-1.2	Устный опрос	2	
10	Тема 2 «Актуальная нормативная	Лекция №5 «Актуальная нормативной документации на растениеводческую продукцию»	УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2		2	

11	документация на растениеводческую продукцию»	Практическая работа № 6 «Изучение нормативной документации на растениеводческую продукцию»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	2
Раздел 2 «Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приемке перерабатывающего предприятия»					
12	Тема 1 Методы входного контроля качества и безопасности растениеводческой продукции	Лекция № 6. Определение качества растениеводческой продукции органолептическим способом	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	-	2
13	Тема 2 Методы входного контроля качества и безопасности растениеводческой продукции	Практическая работа №7 «Разбор средней пробы хлебопродуктов на скрытую зараженность»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	1
14		Практическая работа № 8 «Метод определения минеральной примеси в муке-крупле»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	1
15	Тема 2 Экспресс исследования растениеводческой продукции по показателям качества	Практическая работа № 9 «Метод определения запаса в зерне»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	2
16		Лекция №7 «Метод экспресс анализа на влажность семян маслин»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	-	4
17		Практическая работа №10 «Регламент подготовки образца для проведения экспресс анализа»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	2
18		Практическая работа №11 «Особенности экспресс способа определения качества растениеводческой продукции»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	2
19		Практическая работа №12 «Реферные центры по определению качества растениеводческой продукции. Особенности анализ»	УК-1.5; ПКос-1.1 ПКос-1.2	Устный опрос	2
Раздел 3 «Научные основы технологии переработки растениеводческого сырья»					
20	Тема 1. Технология переработки основного сырьев	Лекция № 9. «Научные приемы переработки масличного сырья»	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
21		Практическая работа № 13 «Подготовка масличного сырья к переработке»	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3.	Устный опрос	2
22		Практическая работа № 14 «Промежуточные продукты переработки, технологические параметры и	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3	Устный опрос	2

23	Тема 2. «Технология переработки основных хлебопродуктов»	Лекция № 10 «Научные приемы переработки хлебопродуктов»	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
24		Практическая работа № 9 «Подготовка хлебопродуктов к переработке» «Способы выработки круп»	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3	Устный опрос	2
25		Практическая работа №10 «Контроль технологических процессов на мукомольном предприятии»	УК-1.2 ПКос-1.2 ПКос-1.3	Устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»		
1.	Тема 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»	1. Нестандартное сырье агропромышленного комплекса. 2. Партии продовольственного растительной продукции. 3. Распределение растительной продукции на кормовые и продовольственные цели. 4. Биологические особенности растениеводческой продукции, предназначенные на кормовые цели. 5. Формирование партий продукции. 6. Критерии оценки безопасности растениеводческой продукции. 7. Документы, подтверждающие качество растениеводческой продукции. 8. Клепелвина. Свойства и вредоносность. Компетенции: УК-1.2.
2	Тема 2. «Актуальная нормативная документация на растениеводческую продукцию»	1. Перечень сопроводительной документации на растениеводческую продукцию. 2. Правила определения качества растениеводческой продукции. 3. Требования к качеству ржи. Качественные показатели. 4. Требования к качеству тритикале. Качественные показатели. 5. По каким показателям определяют качество семян масличных. 6. Требования к качеству твердых сортов пшеницы. Качественные показатели. 7. Требования к качеству полбы. Качественные показатели. Компетенции: УК-1.5, ПКос-1.3, ПКос-1.2.
Раздел 2 «Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приемке перерабатывающего предприятия»		
2	Тема 1 Методы входного контроля качества и безопасности	1. Метод определения стекловидности зерна. 2. Метод определения белка в тритикале. 3. Метод определения содержания вредной примеси в зерне.

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	растениеводческой продукции	4. Определение степени протравки семян масличных культур растениеводческой 5. Как выявляют фузариоз зерна пшеница и ячменя в партии продукции зерна. 6. Схема работы на пунктах приёмки растениеводческой продукции. 7. Отличие контрольно-визировочной лаборатории от производственной. 8. Склеошия. Значение в перерабатывающей промышленности. Компетенции: УК-1.5, ПКое-1.1, ПКое-1.3.
3	Тема 2 Экспресс способы исследования растениеводческой продукции по показателям качества	1. Какой промежуток времени необходим для экспресс анализа влажности зерна и семян масличных 2. Поверка и калибровка экспресс оборудования. 3. Методы определения качества семян масличных культур экспресс способом. 4. Пределы допустимых расхождений полученных результатов по показателю влажности подсолнечника при экспресс анализе. 5. Опишите имеющееся оборудование (экспресс анализ) для определения содержания жира в семенах масличных культур. 6. Назовите и охарактеризуйте оборудование, которое определяет физические свойства клейковины экспресс анализ. Компетенции: УК-1.5, ПКое-1.1, ПКое-1.3.
Раздел 3 «Научные основы переработки растениеводческого сырья»		
	Тема 1. Технология переработки основного масличного сырья	1. Способ обрушивания семян масличного льна. 2. Техническое оборудование производственного участка добычи горчичного масла. 3. Вредная масляная примесь, способы подработки. 4. Требования к качеству рапса. Какая опасная кислота находится в жирно кислотном составе рапса. 5. Требования к помещению цеха экстракции масложировой промышленности. 6. Дезодорация масла. 7. Нефрас. Какое значение имеет в масложировой промышленности, где используется. 8. Что такое перекисное число. 9. Что такое число омыления. Зачем определяют. Компетенции: УК-1.2, ПКое-1.2, ПКое-1.3.
4	Тема 2. «Технология переработки основных хлебопродуктов»	1. Способы подготовки ржи к помолу. 2. Максимальное время отволаживая зерна в мукомольной промышленности. 3. Значение магнитных сепараторов и ловушек в мукомольной промышленности. 4. Каким оборудованием определяют индуктивность магнитов в технологических линиях производства муки-крупы. 5. Цель формирования помольной партии и принцип ее

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
		Формирования 6. Значение I и II дробной системы 7. Этап сортирования промежуточных продуктов измельчения в мукомольной промышленности 8. Процесс обогащения крупы и дробов 9. Схема переработки гречихи 10. Схема технологического процесса производства крупы манной Компетенции: УК-1.1, ПКое-1.2, ПКое-1.3

5. Образовательные технологии

Таблица 6

№ лп	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	«Последствие технологических нарушений в мукомольном производстве»	Л	
1.	«Производственные переработки хлебопродуктов»	основных	Лекция-визуализация
2.	«Производственные переработки хлебопродуктов»	основных	Семинар в формате эскурсии

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Примерная тематика рефератов

Раздел 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»

1. Побочная продукция масложирового производства.
2. Перспективные направления использования масложирового производства.
3. Утилизация отходов масложирового производства.
4. Существующая нормативная документация. Техника безопасности труда в цехе экстракции.
5. Ассортимент растительного масла. Выработываемого в современных условиях
6. Опишите процесс высушивания продукты переработки масложирового производства.

Раздел 2 «Методы контроля качества растениеводства на этапе приёме перерабатывающего предприятия»

1. Химический состав муки по сортам, метод определения.
2. Перечень качественные показатели крупы, способы определения.
3. Этап предварительного подсушивания семян масличных при определении влажности.

4. Правила контроля промежуточных продуктов в процессе переработки жмыха.
5. Требования к производственным лабораториям мукомольно-крупяной отрасли.
6. Существующая нормативная документация на крупу и отруби.
7. Сопроводительная документация на отруби предназначенная на корм животным.

Раздел 3 «Научные основы технологии переработки растениеводческого сырья»

1. Побочная продукция крупяного производства.
2. Перспективные направления переработки побочных продуктов крупяного производства.
3. Перспективные направления переработки побочных продуктов производства солода.
4. Действующая нормативная документация в производстве глютена.
5. Действующая нормативная документация готовый продукт пектин.

Вопросы к устному опросу

Раздел 1 «Основная растениеводческая агропромышленного комплекса»

1. Назовите основные показатели качества зерна пшеницы.
2. Существующая нормативная документация на сахарную свеклу, термины и определения.
3. Дайте характеристику химического состава зерна.
4. Дайте характеристику химического состава семенам масличных культур
- 5 Физические свойства зерновой массы.
- 6 Ботанические особенности семян масличных.
- 7 Из каких фракций состоит зерновая масса семян масличных

Раздел 2 «Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приемке перерабатывающего предприятия»

1. Методы определения качественных показателей промежуточных продуктов: жмых и шрот.
2. Способ определения зольности муки.
- 3 Методы и показатели качества муки крупчатки.
- 4 Метод определения белка в тритикале.
- 5 На каких типовых определяют перекиное число в масле.
- 6 Метод определения картофельной болезнью в муке.
- 7 Перечень хлебопекарных свойств муки хлебопекарной, способы определения.
8. Оценка качества маиной крупы.
- 9 Технологические показатели рафинированного.
10. Технологические показатели масла растительного, масла не растительного, рафинированного.
11. Технологические показатели растительного жмыха.
12. Требования показателей безопасности готового продукта отруби.

Раздел 3 «Научные основы технологии переработки растениеводческого сырья»

1. Схема переработки пшеницы.
2. Правила контроля промежуточных продуктов в процессе переработки зерна пшеницы.
3. Технологическая схема размола зерна мукомольной промышленности, краткая характеристика.
4. Влияние режимов хранения на дальнейшую переработку зерна.
5. Влияние процессов послуборочной обработки семян масличных культур на качество переработки.

Задания к контрольным работам по разделам дисциплины

Раздел 1 «Основная растениеводческая продукция агропромышленного комплекса»

Вариант 1.

- Задание 1. Дайте характеристику химического состава хлебопродуктов.
- Задание 2. Перечислите этапы технологической схемы переработки пшеницы твердых сортов.
- Задание 3. Перечислите стадии, из которых состоит процесс экстракции жмыха.
- Вариант 2.
- Задание 1. Что является отходами сахарного производства, краткая характеристика
- Задание 2. Перечислите этапы технологической схемы подработки пшеницы.
- Задание 3. Дайте характеристику химическому составу семян масличного льна.
- Вариант 3.
- Задание 1. Опишите правила приемки зерна на переработку.
- Задание 2. Назовите ботанические особенности гречихи.
- Задание 3. Характеристика вредной примесей семян масличных.

Раздел 2 «Методы контроля качества продукции растениеводства на этапе приемке перерабатывающего предприятия»

Вариант 1.

- Задание 1. Метод контроля процессов дробления зерна.
- Задание 2. Какие режимы температуры в жаровнях цеха отжима масла.
- Задание 3. Объясните роль удаления лузги из массы обрушенным семям масличных.
- Вариант 2.
- Задание 1. Назовите способы определения содержания жира в семенах масличных, опишите.
- Задание 2. Требования к воде при отмывании клейковины ручным способом, опишите процесс отмывания.
- Задание 3. Объясните разницу экспресс анализа влажности зерна и семян масличных от ГОСТовского способа.
- Вариант 3.
- Задание 1 Охарактеризуйте факторы влияющие на процессы рафинации масла растительного.
- Задание 2. Как вычислить массу клейковины в партии муки.

Задание 3. Метод определения реологических качеств зерна.

Раздел 3 «Научные основы технологии переработки растительного сырья»

Вариант 1.

Задание 1. Характеристика мукомольного производства.

Задание 2. Основные технологические стадии получения жмыха.

Задание 3. Объясните значение послеуборочной доработки хлебопродуктов.

Вариант 2.

Задание 1. Этапы созревания муки, в чем заключается.

Задание 2. Основные технологические этапы переработки крупы.

Задание 3. Научные особенности обогащения муки клейковины.

Вариант 3.

Задание 1. Объясните процесс фильтрации масла.

Задание 2. Основные технологические этапы переработки гречихи.

Задание 3. Нормативные документы показателей качества и безопасности муки.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Дайте характеристику химического состава зерна.
2. Физические свойства зерновой массы.
3. Перечислите этапы технологической схемы производства муки из ржи.
4. Перечислите стадии из которых состоит процесс отволаживай. краткая характеристика культуры.
5. Что является отходами масложировой промышленности, краткая характеристика культуры.
6. Дайте характеристику химического состава семян масличных культур
7. Дайте определение «рафинированного масла», перечислите качественные показатели согласно нормативным документам.
8. Дайте определение рафинированного масла. технологическую характеристику нерафинированного масла.
9. Перечислите стадии технологической схемы получения нерафинированного масла.
10. Перечислите стадии дезодорации технологической схемы получения рафинированного масла
11. Характеристика процесса рафинирования.
12. Сырьё для получения шрота, схема его получения.
13. Перечислите этапы из которых состоит процесс измельчения зерна и продуктов его размола в мукомольной промышленности.
14. Процесс очистки и подготовки помольной партии зерна.
15. Что является вторичным продуктом переработки мукомольной промышленности, краткая характеристика
16. Дайте характеристику технологическим процессам дражной системы.
17. Технологическая схема размола зерна мукомольной промышленности, краткая характеристика.
18. Цель измельчения продуктов измельчения промышленности, краткая характеристика.
19. Баланс муки по системам помола.
20. Что относится к недостаткам и нарушениям в технологическом процессе мукомольной промышленности.
21. Способы выработки круп.
22. Схема технологического процесса производства крупы манной.
23. Способы подготовки ржи к помолу.
24. Максимальное промышленные. время отволаживая зерна в мукомольной
25. Значение магнитных сепараторов и лопушек в мукомольной промышленности.
26. Каким оборудование определяют индуктивность магнитов в технологических линиях производства муки-крупы.
27. Цель формирования помольной партии и принцип ее формирования.
28. Значение I и II дражной системы.
29. Этап сортирования промежуточных продуктов измельчения в мукомольной промышленности.
30. Процесс обогащения крупы и дунгов.
31. Схема переработки гречихи.
32. Способ обрушивания семян масличного льна.

33. Техническое оборудование производственного участка добычи горчичного масла.
34. Вредная масляная примесь, способы подработки.
35. Требования к качеству рапса. Какая опасная кислота находится в жирно кислотном составе рапса.
36. Требования к помещению цеха экстракции масложировой промышленности.
37. Дезодорация масла.
38. Нефрас. Какое значение имеет в масложировой промышленности, где используется.
39. Что такое перекисное число.
40. Что такое число омыления. Зачем определяют.
41. Методы определения качества семян масличных культур экспресс способом.
42. Пределы допустимых расхождений полученных результатов по показателю влажности подсолнечника при экспресс анализе.
43. Опишите имеющееся оборудование (экспресс анализ) для определения содержания жира в семенах масличных культур.
44. Назовите и охарактеризуйте оборудование которое определяет физические свойства клейковины экспресс анализ.
45. Какой промежуток времени необходим для экспресс анализа влажности зерна и семян масличных
46. Проверка и калировка экспресс оборудования.
47. Метод определения стекловидности зерна.
48. Метод определения белка в тритикале. 49. Метод определения содержания вредной примеси в зерне.
49. Определение степени прогоркания семян масличных культур.
50. Как выявляют фузариоз зерна пшеница и ячменя в партии зерна.
51. Схема работы на пунктах приёмки растениеводческой продукции.
52. Отличие контрольно-визировочной лаборатории от производственной.
53. Склероция. Значение в перерабатывающей промышленности.
54. Перечень сопроводительной документации на растениеводческую продукцию.
55. Правила определения качества растениеводческой продукции.
56. Требования к качеству ржи. Качественные показатели.
57. Требования к качеству тритикале. Качественные показатели.
58. По каким показателям определяют качество семян масличных.
59. Требования к качеству твердых сортов пшеницы. Качественные показатели.
60. Требования к качеству полбы. Качественные показатели.
61. Нестандартное сырье агропромышленного комплекса.
62. Партии производственной растительной продукции.
63. Распределение растениеводческой продукции на кормовые и продовольственные цели.
64. Биологические особенности растениеводческой продукции, предназначенные на кормовые цели.

65. Формирование партий продукции.
66. Критерии оценки безопасности растениеводческой продукции.
67. Документы, подтверждающие качество растениеводческой продукции.
68. Клеянина. Свойства и вредоносность.
69. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Зачет	Оценку «зачет» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, выполнивший все задания предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы или студент, в основном сформировавший практические навыки, или студент частично с проблемами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал. Обязательным условием получения оценки «зачтен» является правильный ответ на контрольные вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)
Не зачет	Оценку «не зачет» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнены, практические навыки не сформированы. Ответивший неверно на вопросы, выносимые на промежуточную аттестацию (зачет)

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для вузов / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 208 с. — ISBN 978-5-507-50933-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/489404> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / В. В. Алифанова, А. Э. Васильева, А. А. Дубровский [и др.]. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 232 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455438> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Глухих, М. А. Технологии хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие для вузов / М. А. Глухих. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 128 с. — ISBN 978-5-507-51159-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506161> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2. Дополнительная литература

1. Перепелюца, Ю. С. Лаборант по оценке качества зерна и семян. Оценка качества масличных семян : учебное пособие / Ю. С. Перепелюца, В. В.

Алифанова, А. А. Дубровский. — Белгород : БелГАУ им.В.Я.Горина, 2024. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455420> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; методические указания и рекомендация / С. П. Кузьмина, О. А. Блинова, А. В. Волкова [и др.]. — Самара : СамГАУ, 2024. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/458699> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Буяров, А. В. Экономика и организация предприятий АПК : учебное пособие / А. В. Буяров, В. С. Буяров. — Орел : ОрелГАУ, 2025. — 291 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/486803> (дата обращения: 11.01.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

При изучении дисциплины предусматривается использование

1. <http://www.e.lanbook.com> электронная библиотека (открытый доступ)
2. <https://cyberleninka.ru> научная электронная библиотека (открытый доступ)
3. <http://www.codexalimentarius.net> «Codex Alimentarius» (открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус №1, элитаж для проведения занятий лекционного типа.	Автоклав, №410128000591655, 1 шт. Бланширователь ИПКС073, №559698, 1 шт. Бланширователь ИПКС073, №559702, 1 шт. Блендер погружной Philips 1371, №602259, 1 шт. Блендер погружной Philips 1371, №602260, 1 шт. Вакуумный упаковщик, №559749, 1 шт.

семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	Ванная моечная, №559697, 1 шт Выключный электропрогреток, №559838, 1 шт Камера г/нioxоохлаждаемая низкотемпературная, №559700/1, 1 шт Камера г/нioxоохлаждаемая низкотемпературная, №559700/0, 1 шт Камера г/нioxоохлаждаемая низкотемпературная, №559703, 1 шт Компрессор SC-12 Gx, №210138000004871, 1 шт Корнетподогрева ВОС-212, №410124000603085, 1 шт Корнетподогрева ВОС-819, №410124000603092, 1 шт Лаб. технолог. обор. ВНР к-т, №32194, 1 шт Машина джарировочная ДР-51, №5559695, 1 шт Машина моечная для огурцов ВОС-753, №410124000603066, 1 шт Машина пропарочно-релезная ГАММА 5а, №559701, 1 шт Машина релезная, №559842, 1 шт Машина фасовочно-упаковочная, №559839, 1 шт Насос КМ100065-200 30 кВт, №560117/7, 1 шт Настольный механический сварщик, №559750, 1 шт Оборудование по розливу, №556626, 1 шт Очистительная машина, № 559840, 1 шт Перчаточный ручной запящик, №559752, 1 шт Реактор, №556609, 1 шт Смеситель салатов и овощных смесей ВОС-712, №410124000603091, 1 шт Станок 1В 62Г, №410134000001467, 1 шт Упаковочный двухкакадный полуавтомат, №410124000559696, 1 шт Фритюрница ИПКС-73, №559699, 1 шт Шкаф холодильный ПХ-0.1, №559379/1, 1 шт Шкаф шоковой заморозки, №559837, 1 шт Электроковорода «АВАТ», № 210136000007669, 1 шт Электроковорода ЭСК-90-047-70, №410136000005687, 1 шт Баня водная 6-местная, №591066, 1 шт Весы компактные НН-100, №36057, 1 шт Дистиллятор LWD-3034, №560843, 1 шт Калориметр КФК-2, №551450, 1 шт Прецизионные весы, №34339, 1 шт Рефрактометр ИРФ-470, №551363, 1 шт Спектрофотометр, №559745, 1 шт Центрифуга ОПН-8, №558636, 1 шт Шкаф вытяжной, №559744, 1 шт Шкаф ламинарный, №559746, 1 шт Шкаф сушильный LDD-250N, №560844, 1 шт Микроскоп Primo, №№560080, 560080/1, 560080/10 560080/11, 560080/12, 560080/13, 560080/14, 560080/15, 560080/2, 560080/3, 560080/4, 560080/5 560080/6, 560080/7, 560080/8, 560080/9, 16 шт Пенетрометр для плодов №№ 560851/1, 2 шт Пенетрометр фруктестер FT №№ 560846, 560846/1, 560846/10, 560846/11, 560846/12, 560846/13, 560846/14, 560846/15, 560846/16, 560846/17, 560846/18, 560846/19, 560846/2, 560846/20, 560846/21, 560846/22, 560846/23, 560846/24, 560846/3, 560846/4, 560846/5, 560846/6, 560846/7, 560846/8, 560846/9, 25 шт. Комплект учетный №1107-330635, 12 шт Доска аудиторная, №552064, 1 шт
Корпус №25, ауд. №7, для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание лекционных, лабораторных и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» воспользуйтесь списком литературы, интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования. Отработка лабораторного практикума проводится в форме выполнения лабораторной работы после предварительного собеседования.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на лабораторном практикуме и семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем устного опроса. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных, лабораторных и практических занятиях.

Программу разработал(и):

Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор

Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Научные основы переработки продукции растениеводства»

ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленности «Предпринимательство в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (квалификация выпускника - бакалавр)

Красулей Ольгой Николаевной, д.т.н., профессором (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.01.01 «Научные основы переработки продукции растениеводства» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» на кафедре Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции, разработчики – Нугманов Альберт Хамед-Харисович, д.т.н., профессор, Осмоловский П.Д., к.с.-х.н.

Рассмотрев представленные на рецензирование материалы, рецензент пришел к следующему выводу:

1 Предъявленная рабочая программа дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам

2 Предъявленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению - дисциплина по выбору шкала - Б1

3 Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 В соответствии с Программой за дисциплиной «Введение в предпринимательство производства и переработки растениеводческой продукции» закреплено 4 компетенции. Дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» и представляемая Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и адекватно могут возможность получения заявленных результатов

5 Общая трудоемкость дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» составляет 3 зачетных единицы (108 академических часов)

6 Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вкладах исключений дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Научные основы переработки продукции растениеводства» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7 Представленная Программа предусматривает использование современных образовательных технологий, позволяющих при реализации различных видов учебной работы образовательных технологий соответствовать специфике дисциплины.

8 Программа дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» предусматривает 2 занятия в интерактивной форме

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, защита лабораторных работ и участие в аудиторных заданиях), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины по выбору учебного цикла - Б1 ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленности «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия».

Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой - 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименования, интернет-ресурсы - 3 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Научные основы переработки продукции растениеводства».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенного рецензирования можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Научные основы переработки продукции растениеводства» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленности «Предпринимательство в производстве и переработке растениеводческой продукции», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная Нугмановым Альбертом Хамед-Харисовичем, д.т.н., профессором и Осмоловским Павлом Дмитриевичем, к.с.-х.н., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Краеуля Ольга Николаевна, д.т.н., профессор кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства, д.т.н., профессор


(подпись)

« » августа 2025 г.