

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

**Технология производства Алтайских национальных  
продуктов на основе растительного сырья  
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой	<b>кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины</b>		
Учебный план	35.03.07_2024_944.plx 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства		
Квалификация	<b>бакалавр</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>4 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 8	
аудиторные занятия	46		
самостоятельная работа	88,4		
часов на контроль	8,85		

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	УП	РП	УП	РП
Неделя	11 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	12	12	12	12
Лабораторные	34	34	34	34
Консультации (для студента)	0,6	0,6	0,6	0,6
Контроль самостоятельной работы при проведении аттестации	0,15	0,15	0,15	0,15
Итого ауд.	46	46	46	46
Контактная работа	46,75	46,75	46,75	46,75
Сам. работа	88,4	88	88,4	88
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	144	143,6	144	143,6

Программу составил(и):

*К.с-х.н., доцент, Сумачакова А.Н.*

Рабочая программа дисциплины

**Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2024 протокол № 2.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от 11.04.2024 протокол № 8

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2026 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2027 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2028 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	<b>Цели:</b> Формирование теоретических и практических основ по технологии производства алтайских национальных продуктов питания на основе растениеводческого сырья.
1.2	<b>Задачи:</b> - изучение основ технологии хранения и производства растениеводческой продукции; - освоение первичных навыков производства растениеводческой продукции; - управление качеством растениеводческой продукции.

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.2	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

<b>ПК-1: Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы</b>	
<b>ИД-1.ПК-1: Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий.</b>	
- умение принимать участие в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий; - умение составлять описание научных исследований в профессиональной области и умение формулировать выводы.	
<b>ИД-2.ПК-1: Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии, формулирует выводы.</b>	
- умение осуществления анализа, обобщения и статистической обработки результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии; - умение формулировать выводы.	
<b>ПК-2: Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-2: Знает принципы и технологии хранения сельскохозяйственной продукции.</b>	
- способность обосновывать режимы хранения алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья; - знание принципов и технологии хранения алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья.	
<b>ПК-3: Способен реализовывать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>	
<b>ИД-1.ПК-3: Знает технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
- знание технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; - способность реализовывать технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	
<b>ИД-2.ПК-3: Способен реализовывать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.</b>	
- способность реализовывать современные технологии производства и переработки алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья.	

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы курса						

1.1	История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни. /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.2	Сырье для переработки, ее характеристика. /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.3	Классификация алтайских продуктов питания из растениеводческого сырья. /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.4	Изучение ассортимента алтайской национальной продукции из растительного сырья /Лаб/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.5	История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни. /Ср/	8	6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
1.6	Классификация алтайских национальных продуктов питания. /Ср/	8	8	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	<b>Раздел 2. Технология производства алтайских национальных продуктов питания на основе растениеводческого сырья</b>						
2.1	Технология производства национальных продуктов питания из растениеводческого сырья /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.2	Технологическое оборудование и производственный инвентарь /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.3	Подготовка сырья для производства национальной продукции /Лаб/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
2.4	Технология производства талкан /Лаб/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
2.5	Технология производства кочо, тярма /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
2.6	Технология сушки растениеводческой продукции /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	

2.7	Традиционная технология производства алтайских хлебных продуктов /Ср/	8	12	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.8	Традиционная технология производства алтайских хлебных продуктов /Лаб/	8	6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
2.9	Традиционная технология производства талкан /Ср/	8	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.10	Технология производства растительных продуктов разных народностей /Ср/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.11	Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд. /Ср/	8	12	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.12	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд. /Ср/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.13	Особенности приготовления национальных обрядовых блюд /Ср/	8	12	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.14	Технология производства кочо, тярма /Лек/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
2.15	Технология производства алтайских чаев /Лаб/	8	6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
<b>Раздел 3. Оценка качества продукции</b>							
3.1	Качественные показатели сырья /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.2	Оценка качества готовой национальной продукции /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.3	Оценка качества талкана. /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование

3.4	Оценка качества сырья для переработки. /Ср/	8	8	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.5	Основные методы определения качества готовой продукции. /Ср/	8	12	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.6	Требования к качеству сырья для производства национальных показателей /Ср/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.7	Органолептические показатели оценки качества продукции /Ср/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
3.8	Физико-химические показатели оценки качества продукции /Ср/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	<b>Раздел 4. Основы хранения продукции</b>						
4.1	Основы хранения продукции из растительного сырья /Лек/	8	2	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.2	Хранение сырья и готовой продукции. /Лек/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.3	Правила хранения растительной продукции, ее особенности /Лаб/	8	4	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	Собеседование
4.4	Характеристика режимов и способов хранения национальной продукции /Ср/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.5	Классификация способов хранения продукции. /Ср/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.6	Правила размещения и хранения сырья /Ср/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
4.7	Правила размещения и хранения готовой продукции из растительного сырья. /Ср/	8	1	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	<b>Раздел 5. Консультации</b>						

5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	8	0,6	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
	<b>Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)</b>						
6.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	8	8,85	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	
6.2	Контактная работа /КСРАтт/	8	0,15	ИД-1.ПК-3 ИД-2.ПК-3 ИД-1.ПК-2 ИД-1.ПК-1 ИД-2.ПК-1	Л1.1Л2.1	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья».

2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестов, тем промежуточной аттестации в виде вопросов.

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

Вопросы по изучаемым темам.

1. История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни.
2. Классификация алтайских национальных продуктов питания растительного происхождения.
3. Пищевые достоинства национальных продуктов из растительного сырья.
4. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд.
5. Классификация продуктов национальных продуктов питания из растительного сырья.
6. Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд.
7. Технология производства алтайских продуктов питания растительного происхождения.
8. Классификация алтайских национальных продуктов питания из растениеводческого сырья.
9. Классификация алтайских национальных продуктов питания из зерновых культур.
10. Технология производства талкан.
11. Технология производства чарак.
12. Технология производства боорсок.
13. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.
14. Оценка качества растительного сырья для переработки.
15. Основные методы определения качества готовой продукции.
16. Требования к качеству сырья для производства растениеводческой продукции.
17. Органолептические показатели оценки качества продукции.
18. Физико-химические показатели оценки качества продукции.
19. Характеристика режимов и способов хранения растениеводческой продукции.
20. Классификация способов хранения продукции.
21. Правила размещения и хранения растительного сырья.
22. Правила размещения и хранения готовой продукции.
23. Определение естественной убыли и отхода при хранении продукции.

Критерии оценки:

- «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 84-100% заданий;
- «хорошо», 4 - если студент выполнил 66-83% заданий;
- «неудовлетворительно», 2 - менее 50% заданий.
- «удовлетворительно», 3 - если студент выполнил 50-65% заданий;

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Формируется отдельным документом в соответствии с положением фонда оценочных средств ГАГУ.

Темы докладов, сообщений.

1. Технология производства талкан.
2. Технология производства кочо.
3. Технология производства чарак.



4. Технология производства чай.
5. Технология производства кочо.
6. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.
7. Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд растительного происхождения.
8. Основные методы определения качества готовой продукции.
9. Требования к качеству сырья для производства национальных блюд.
10. Органолептические показатели оценки качества продукции.
11. Физико-химические показатели оценки качества продукции.
12. Характеристика режимов и способов хранения продукции из растительного сырья.
13. Классификация способов хранения продукции.
14. Правила размещения и хранения растительного сырья.
15. Правила размещения и хранения готовой продукции.

#### **5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

Вопросы к промежуточной аттестации

Вопросы к зачету с оценкой.

1. История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни.
2. Классификация алтайских национальных продуктов питания растительного происхождения.
3. Пищевые достоинства национальных продуктов из растительного сырья.
4. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд.
5. Классификация продуктов национальных продуктов питания из растительного сырья.
6. Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд.
7. Технология производства алтайских продуктов питания растительного происхождения.
8. Классификация алтайских национальных продуктов питания из растениеводческого сырья.
9. Классификация алтайских национальных продуктов питания из зерновых культур.
10. Технология производства талкан.
11. Технология производства чарак.
12. Технология производства боорсок.
13. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.
14. Оценка качества растительного сырья для переработки.
15. Основные методы определения качества готовой продукции.
16. Требования к качеству сырья для производства растениеводческой продукции.
17. Органолептические показатели оценки качества продукции.
18. Физико-химические показатели оценки качества продукции.
19. Характеристика режимов и способов хранения растениеводческой продукции.
20. Классификация способов хранения продукции.
21. Правила размещения и хранения растительного сырья.
22. Правила размещения и хранения готовой продукции.
23. Определение естественной убыли и отхода при хранении продукции.

Критерии оценки:

- «отлично», 5 выставляется в случае, если студент выполнил 84-100% заданий;
- «хорошо», 4 - если студент выполнил 66-83% заданий;
- «удовлетворительно», 3 - если студент выполнил 50-65% заданий;
- «неудовлетворительно», 2 - менее 50% заданий.

### **6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

#### **6.1. Рекомендуемая литература**

##### **6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Магомедов О.Г., Плотникова И.В., Шевякова Т.А.	Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018	<a href="http://www.iprbookshop.ru/86285.html">http://www.iprbookshop.ru/86285.html</a>

##### **6.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
--	---------------------	----------	-------------------	-----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Мельникова Е.И., Пономарева Н.В., Станиславская Е.Б., Мельникова Е.И.	Пищевые добавки функционального назначения. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017	<a href="http://www.iprbookshop.ru/74016.html">http://www.iprbookshop.ru/74016.html</a>

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.2	MS Office
6.3.1.3	MS WINDOWS
6.3.1.4	NVDA
6.3.1.5	РЕД ОС

### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	презентация
--	-------------

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
105 В1	Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Стенды: Технология производства пшеничной муки, Технология производства хлебобулочных изделий, Технология производства макаронных изделий, Технология производства круп, Технология производства растительного масла. Сушильный шкаф СЭШ – 3М, кассета ЕКО для определения обесцвеченности пшеницы, прибор ИДК-3МИНИ для определения качества клейковины зерна пшеницы и пшеничной муки, тестомесилка ЕТК-1М со встроенным дозатором, устройство У1-МОК для отмывания и отжима, прибор КП-101 (типа Журавлева) для определения пористости хлеба, влагомер Фауна для оперативного измерения влажности зерновых культур, погрешность измерений 1,2, аппарат БИС-1 для смешивания образца зерна и выделения из него навесок 25, 50 или 100 г, комплекс хлебопекарного оборудования КОХП (ШХЛ – 0,65, ШРЛ – 0,65), пресс У1-ЕПМ для отжима масла, ПЭМ – 2- 02 плита промышленная электрическая, измеритель объема хлеба ОХЛ – 2, измеритель формоустойчивости хлеба У1 – ЕИХ (или ЛФХ – 250), набор сит для определения крупноты помола
201 В1	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Компьютеры с доступом в Интернет

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

--

## Методические указания по курсу

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, лабораторных и (или) практических занятий. Распределение занятий по часам представлено в РПД. Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа с использованием различных источников литературы.

В объем самостоятельной работы по дисциплине включаются следующие главные аспекты:

- изучение теоретических вопросов по всем темам дисциплины. В соответствии с графиком проведения контрольных точек в семестре проводятся две контрольные точки. Результаты оценки успеваемости заносятся в ведомость.
- подготовка к текущему контролю успеваемости студентов в контрольной точке (текущая аттестация);
- подготовка к промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится по расписанию сессии. Результаты аттестации заносятся в экзаменационно-зачетную ведомость и зачетную книжку студента (при получении положительного результата). Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику сессии, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Общее распределение часов аудиторных занятий и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в соответствующем разделе РПД

Подготовка к занятиям: для успешного освоения материала студентам рекомендуется сначала ознакомиться с учебным материалом, изложенным в лекциях и основной литературе, затем выполнить самостоятельные задания, при необходимости обращаясь к дополнительной литературе.

В процессе работы с учебной и научной литературой студент может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам занятий.

Подготовка докладов, выступлений и рефератов, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины: Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п.

Доклад представляет публичное, развернутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. Необходимо подготовить текст доклада и (или) иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 20-25 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения. Особенно следует обратить внимание на безусловную обязательность решения домашних задач, указанных преподавателем к занятию.

Выполнение контрольной работы, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Объем контрольной работы до 15 страниц машинописного текста через 1.5 интервала. В контрольной работе должно быть отражено умение систематизировать, анализировать, обобщать, делать выводы и связывать теоретические знания с практикой.

В тексте необходимо выделить основные идеи и предложить собственное отношение к ним, основные положения работы желательно иллюстрировать своими примерами. В тексте необходимо делать ссылки на использованную литературу с указанием страниц. В контрольной работе должны активно использоваться не менее 3 источников.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на занятиях. Если у студента имеются вопросы, которые он не понял, то он может получить на них пояснения на консультации.

Подготовка курсовых работ, если они предусмотрены рабочей программой дисциплины

Курсовая работа имеет целью научить студентов самостоятельно применять полученные знания для комплексного решения конкретных теоретических или практических психологических задач, привить навыки самостоятельного проведения научных исследований. Она представляет собой изложение в письменной форме одной из актуальных проблем психологической науки. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа (СР).

Задачи самостоятельной работы:

- обретение навыков самостоятельной научно-исследовательской работы на основании анализа текстов литературных источников и применения различных методов исследования;
  - выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу.
- Технология СР должна обеспечивать овладение знаниями, закрепление и систематизацию знаний, формирование умений и навыков. Апробированная технология характеризуется алгоритмом, который включает следующие логически связанные действия студента:
- чтение текста (учебника, пособия, конспекта лекций); - конспектирование текста;
  - решение задач и упражнений, заданий;
  - подготовка к практическим (лабораторным) занятиям;
  - ответы на контрольные вопросы;
  - составление планов и тезисов устного ответа.