МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Казанский государственный аграрный университет» (ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Агрономический факультет

Кафедра растениеводства и плодоовощеводства

УТВЕРЖДАЮ: Первый проректор –

проректор по учебновоспитательной работе, проф.

Б.Г.Зиганшин

202

CENTROL BIOLINES

Рабочая программа аполиты

Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Направление польотовки обега 27.03.02. «Управление качеством

Направленность (профиль) подготовки «Управление качеством в производственно-технологических системах»

Уровень • бакалавриата

Форма обучения очная, заочная

Год поступления обучающихся 2020

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена на заседании кафедры растениеводства и плодоовощеводства «30» апреля 2020 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой, доктор с.х. наук, профессор СП вишу Амиров М.Ф.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии агрономического факультета «12» мая 2020 года (протокол № 9)

Председатель методической комиссии агрономического факультета,

д.с.х. н., профессор

Шайдуллин Р.Р.

Согласовано:

Декан агрономического факультета

д.с.х.н, профессор

Сержанов И.М.

Протокол ученого совета № 9 от «13» мая 2020 года

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

В результате освоения ОПОП бакалавриата по направлению обучения «Управление качеством» направленности «Управление качеством в производственно-технологических системах» по дисциплине «Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства» обучающийся должен овладеть следующими результатами

| Код | Результаты освоения | Перечень планируемых результатов |
|-------------|--------------------------|---|
| компетенции | ОПОП. | обучения по дисциплине |
| | Содержание компетенций | |
| | (в соответствии с ФГОС | |
| | BO) | |
| ОПК-1 | способностью применять | Знать: |
| | знание подходов к | подходы, требования и особенности |
| | управлению качеством | обеспечения качества при производстве, |
| | | хранении и переработке продукции |
| | | растениеводства |
| | | Уметь: применять подходы, требования и |
| | | особенности обеспечения качества при |
| | | производстве, хранении и переработке |
| | | продукции растениеводства в |
| | | конкретных условиях |
| | | Владеть: |
| | | навыками использования подходов к |
| | | управлению качеством при производстве, хранении и переработке |
| | | производстве, хранении и перерасотке продукции растениеводства для |
| | | улучшения качества продукции |
| ПК-2 | способностью применять | Знать: |
| | знание этапов жизненного | сущность, содержание и особенности |
| | цикла изделия, продукции | технологий и технологических операций |
| | или услуги | производства, хранения и переработки |
| | | продукции растениеводства Уметь: |
| | | применять прогрессивные технологии |
| | | производства, хранения и переработки |
| | | продукции растениеводства и выявлять |
| | | этапы технологических процессов, |
| | | оказывающих наибольшее влияние на |
| | | качество готового продукта |
| | | Владеть: |
| | | навыками поиска, разработки и внедрения мероприятий по улучшению качества |
| | | производства, хранения и переработки |
| | | продукции растениеводства |

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства» относится к базовой части блока Б1.Б21 Изучается в 1 семестре, на 1 курсе при очной и заочной форме обучения.

Дисциплина является основополагающей для изучения следующих дисциплин Менеджмент и маркетинг, Управление качеством при производстве сельскохозяйственной продукции, Моделирование агротехнологических процессов, Основы контроля экологической безопасности производства сельскохозяйственной продукции.

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 часа. Таблица 3.1 – Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

| | - | Очное | Заочное | |
|--|----------|-----------|----------|--|
| Вид учебных занятий | | обучение | обучение | |
| | | 1 семестр | 1 курс | |
| Контактная работа обучающихся с | | 51 | 13 | |
| преподавателем (всего) | | 31 | 13 | |
| в том числе: | | | | |
| лекции, час | | 16 | 4 | |
| лабораторные занятия, час | | 34 | 8 | |
| экзамен, час | | 1 | 1 | |
| Самостоятельная работа обучающихся (всего) | | 57 | 122 | |
| в том числе: | | | | |
| -подготовка к лабораторным занятиям, час | | 20 | 40 | |
| - работа с тестами и вопросами для | | 37 | 82 | |
| самоподготовки, час | | | | |
| - подготовка к экзамену, час | | 36 | 9 | |
| Общая трудоемкость | час | 144 | 144 | |
| | зач. ед. | 4 | 4 | |

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам и темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Таблица 4.1 – Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

| | (= ******* | WIII ICC | | | | | | | |
|------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|--------|--------|-------|------|------|------|
| № | Раздел дисциплины | Виды учебной работы, включая | | | | | | | |
| темы | | | самостоятельную работу студентов и | | | | | | |
| | | | трудоемкость | | | | | | |
| | | | ции | лаб. р | работ | всего | ауд. | сам | ост. |
| | | часов г | | раб | работа | | | | |
| | | очно | заоч | очно | заоч | очно | заоч | очно | заоч |
| | | 0 1110 | НО | 0 1110 | НО | o mo | НО | o mo | НО |
| 1 | Тоумо на гума на оморо на года | 16 | | 24 | | 50 | | 57 | 122 |
| 1. | Технология производства, | 16 | 4 | 34 | 8 | 50 | 12 | 57 | 122 |
| | хранения и переработки | | | | | | | | |
| | продукции растениеводства | | | | | | | | |
| | ИТОГО по дисциплине | 16 | 4 | 34 | 8 | 50 | 12 | 57 | 122 |

Таблица 4.2 – Содержание дисциплины, структурированное по разделам и темам

| No | Содержание раздела (темы) дисциплины | Время, ак.час | |
|----------|--|----------------|---------|
| | | ОЧНО | заочно |
| | Раздел 1 Технология производства, хранения и | переработки пр | одукции |
| | растениеводства | | |
| | Лекции | | |
| 1.1 | Растениеводство - основная отрасль с/х | 2 | - |
| | производства. Растениеводство как наук. | | |
| | Задачи, состояние растениеводства в стране, в | | |
| 1.0 | мире | | |
| 1.2 | Общая характеристика хлебных злаков. Цикл | 4 | 1 |
| | жизни хлебных злаков. Озимая рожь и озимая | | |
| | пшеница. Значение, распространение, | | |
| | ботанические и биологические особенности, | | |
| 1.3 | технология возделывания | 2 | 1 |
| 1.3 | Яровые культуры. Яровая пшеница. Значение, распространение, ботанические и | 2 | 1 |
| | биологические особенности, технология | | |
| | возделывания, переработки и хранения | | |
| 1.4 | Ячмень. Овес. Значение, распространение, | 2 | _ |
| 1 | ботанические и биологические особенности, | _ | |
| | технология возделывания, переработки и | | |
| | хранения продукции | | |
| 1.6 | Яровые хлеба II группы и гречиха. Просо. | 2 | - |
| | Значение, распространение, ботанические и | | |
| | биологические особенности, технология | | |
| | возделывания, переработки и хранения | | |
| 1.7 | Зернобобовые. Общая характеристика, | 2 | 1 |
| | особенности морфологии и биологии, | | |
| | технологии производства, переработки и | | |
| | хранения продукции | | |
| 1.8 | Клубнеплоды. Картофель. Значение, | 2 | 1 |
| | распространение, ботанические и | | |
| | биологические особенности, технология | | |
| | возделывания, переработки и хранения | | |
| | продукции Лабораторные занятия | | |
| 1.1 | Посевные качества семян (всхожесть, масса | 2 | 1 |
| 1.1 | 1000 семян, влажность, оценка 2 хозяйственной | ۷ | 1 |
| | годности семян). | | |
| 1.2 | Родовые отличия злаков по зерну и соцветиям | 2 | 1 |
| _ | Пшеница, виды, разновидности. Назначение | _ | - |
| | производства зерна, переработка, хранение | | |
| 1.3 | Ячмень, овес. Виды, разновидности. Назначение | 2 | 1 |
| | производства, переработка, хранение продукции | | |
| 1.4 | Озимые культуры. Значение, распространение, | 2 | - |
| | ботанические биологические особенности, | | |
| | технология возделывания | | |
| 1.5 | Просо, гречиха. Виды, подвиды, разновидности. | 2 | 1 |
| | Назначение производства, переработки, | | |

| | хранение продукции | | |
|------|--|---|---|
| 1.6 | Зерновые, бобовые. Отличия бобовых по | 2 | 1 |
| | листьям, плодам, семенам. Назначение | | |
| | производства, переработка и хранение | | |
| | продукции | | |
| 1.7 | Сахарная свекла, картофель. Морфологические | 4 | 2 |
| | особенности. Формы строение клубней и | | |
| | корнеплодов. Технология производства сахара. | | |
| 1.8 | Масличные культуры. Отличие по соцветиям, | 2 | 1 |
| | плодам, листьям. Технология производства | | |
| | растительного масла. | | |
| 1.9 | Прядильные. Отличие по соцветиям, плодам, | 2 | - |
| | листьям | | |
| 1.10 | Однолетние травы. Отличия по соцветиям, | 2 | - |
| | плодам, семенам | | |
| 1.11 | Многолетние травы. Отличия по соцветиям, | 2 | - |
| | плодам семенам., | | |
| 1.12 | Картофель. Значение, распространение, | 2 | - |
| | ботанические и биологические 2 особенности, | | |
| | технология возделывания (коллоквиум) | | |
| 1.13 | Разработка технологической карты | 2 | - |
| | возделывания озимых | | |
| 1.14 | Разработка технологической карты | 2 | - |
| | возделывания яровых | | |
| 1.15 | Разработка технологической карты | 2 | - |
| | возделывания пропашных | | |
| 1.16 | Разработка технологической карты | 2 | - |
| | возделывания мн. трав | | |

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Рабочая тетрадь с методическими указаниями для практических занятий и самостоятельной работы по дисциплине « Технология производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции для бакалавров института экономики» доктора с-х. наук, проф. Амиров М.Ф, проф. Шайхутдинов Ф.Ш., проф. Сержанов И.М. кандидаты с-х. наук, доцент Борздыко И.А., доцент Егоров Л.М

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» представлен в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а)основная учебная литература

- 1. Растениеводство / Под ред. Посыпанова Г.С. М.: Колос С, 2006.
- 2. Посыпанов Г.С. Практикум по растениеводству. М.: Мир, 2004.

б) дополнительная учебная литература

1. Постников А.Н., Постников Д.А. Картофель. - М.: ФГОУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2006.

- 2. Шпаар Д., Дрегер Д., Захаренко А. и др. Сахарная свекла. Минск: ФУАинформ, 2000.
- 3. Посыпанов Г.С. Соя в Подмосковье. М.: ФГОУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2007.
- 4. Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. Технология переработки продукции растениеводства. М.: Колос, 2006.

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

- 1. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства РФ (Минсельхоз России). http://www.mcx.ru/
- 2. Официальный интернет портал Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Татарстан. http://agro.tatarstan.ru/
- 3. Электронно-библиотечная система «Издательства «Лань» URL: http://e.lanbook.com.
- 4. Поисковая система GOOGLE. https://www.google.ru/?gws rd=ssl
- 5. Поисковая система Яндекс. https://www.yandex.ru/
- 6. Поисковая система Рамблер. http://www.rambler.ru/

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов.

Методические указания к лекционным занятиям. В лекциях излагаются основные теоретические сведения, составляющие научную концепцию курса. Для успешного освоения лекционного материала рекомендуется:

- после прослушивания лекции прочитать её в тот же день;
- выделить маркерами основные положения лекции;
- структурировать лекционный материал с помощью пометок на полях в соответствии с примерными вопросами для подготовки.

В процессе лекционного занятия студент должен выделять важные моменты, выводы, основные положения, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удаётся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать его преподавателю на занятиях. Студенту рекомендуется во время лекции участвовать в обсуждении проблемных вопросов, высказывать и аргументировать своё мнение.

Методические рекомендации студентам к практическим занятиям. При подготовке к практическим занятиям рекомендуется следующий порядок действий:

- 1. Внимательно проанализировать поставленные теоретические вопросы, определить объем теоретического материала, который необходимо усвоить.
- 2. Изучить лекционные материалы, соотнося их с вопросами, вынесенными на обсуждение.
- 3. Прочитать рекомендованную обязательную и дополнительную литературу, дополняя лекционный материал (желательно делать письменные заметки).
- 4. Отметить положения, которые требуют уточнения, зафиксировать возникшие вопросы.

5. После усвоения теоретического материала необходимо приступать к выполнению лабораторного или практического задания. Практические работы следует выполнять строго в той последовательности, в какой указано в методических указаниях кафедры по изучению дисциплины.

Методические рекомендации студентам к самостоятельной работе. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, основной и дополнительной литературы; подготовку к лабораторным и практическим занятиям в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач, контроль знаний студентов.

При подготовке к практическим занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым практическим занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
 - при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого практического занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

10 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

| Форма | Используемые | Перечень | Перечень программного |
|--------------|----------------|---------------------|-----------------------------|
| проведения | информационные | информационных | обеспечения |
| занятия | технологии | справочных систем | |
| | | (при необходимости) | |
| Лекционный | Мультимедийные | Гарант-аэро | 1. Операционная система |
| курс | технологии в | (информационно- | Microsoft Windows 7 |
| | сочетании с | правовое | Enterprise |
| | технологией | обеспечение) | 2. Офисное ПО из состава |
| | проблемного | | пакета Microsoft Office |
| | изложения | | Standart 2016 |
| Практические | | | 3. Антивирусное |
| занятия | | | программное обеспечение |
| | | | Kaspersky Endpoint Security |
| | | | для бизнеса |

| | 4 | I. «Антиплагиат. | ВУЗ». |
|---------------|---|--------------------|---------------------------------------|
| | | ВАО «Анти-Плагиат | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · |
| Самостоятельн | | 5.1С:ПРЕДПРИЯТИ | IE 8.3 |
| ая работа | | сетевая версия). | |
| | | 5. LMS Moodle (мод | дульная |
| | | объектно-ориентиро | ванная |
| | | цинамическая | среда |
| | (| обучения). | |

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

| Лекции | №17 Лекционная аудитория с мультимедийным оборудованием |
|-----------------|---|
| | 420011, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Ферма-2, д.53 |
| | Специализированная мебель: доска – 1 шт., трибуна – 1 шт., стол |
| | для преподавателя – 1 шт., стул для преподавателя – 1 шт., набор |
| | учебной мебели на 100 посадочных мест. Ноутбук ASUSK50C, |
| | мультимедиа проектор EPSON – 1 шт., экран ScreenMedia -1 шт |
| Практические | №12 Аудитория для практических и семинарских занятий |
| занятия | 420011, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Ферма-2, д.53 |
| | Специализированная мебель: Доска, трибуна, стол и стул для |
| | преподавателя, столы и стулья для студентов. |
| Самостоятельная | № 14 Компьютерный класс, аудитория для самостоятельной работы, |
| работа | текущего контроля и промежуточной аттестации. |
| | 420011, Республика Татарстан, г. Казань, ул. Ферма-2, д.53 |
| | Специализированная мебель: Компьютеры - процессор IntelCeleron |
| | E3200 2,4, ОЗУ1 gb, HDD 160gb,-14 шт., Мониторы 19*LG – 14 шт., |
| | Ионизатор- 2 шт., ХАБ Dlink 24порта; Принтер HP LG м 1005 – 1 |
| | шт., стол для преподавателя – 1 шт., стул для преподавателя- 1 шт., |
| | столы для студентов- 14 шт стулья для студентов- 14шт., шкаф-1 |
| | шт., зеркало-1 шт. |