МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»

Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ДКГИПТиБ (филиала)

_____ Г.В. Павлятенко

«10» апреля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.01.03 МОДУЛЬ ПРОФИЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ Биотехнологические основы хранения и переработки зерна

Кафедра:	Пищевые технологии и оборудование
Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль):	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2026
Общая трудоемкость:	144 часов/4 з.е.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

Ростов-на-Дону, 2026 г.

Программу составил(и):
канд.техн.наук старший преподаватель Гапеева Татьяна Владимировна

Рабочая программа дисциплины (модуля)
"Биотехнологические основы хранения и переработки зерна"
разработана на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 26 марта 2026 г. протокол № 9 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041), 22.004. Профессиональный стандарт "СПЕЦИАЛИСТ В ОБЛАСТИ БИОТЕХНОЛОГИЙ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российско Федерации от 24 сентября 2019 г. N 633н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 октября 2019 г., регистрационный N 56285)

Руководитель ОПОП
канд.техн.наук Гапеева Татьяна Владимировна

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и оборудование
Протокол от 10 апреля 2026 г. № 8
и.о. зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке зерна с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции

1.2. Задачи:

-ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и продуктов его переработки, предназначенной для хранения и
переработки;
-научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и
способам хранения;
-научить основам технологии переработки зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: "Биотехнологические основы хранения и переработки зерна"

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
2	Полимерные материалы в упаковочном производстве	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
3	Производственный контроль качества и безопасности зерна и продуктов его переработки	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3
4	Техника и технология элеваторной промышленности	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
5	Технология комбикормов	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
6	Технология крупы	4	ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3
7	Технология муки	4	ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС-3.3
8	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-1.1, ПКС-1.2, ПКС-1.3, ПКС-2.1, ПКС-2.2, ПКС-2.3, ПКС-3.1, ПКС-3.2, ПКС -3.3, ПКС-4.1, ПКС-4.2, ПКС-4.3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	6	6	6	6
В том числе электрон.	19	19	19	19
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	125	125	125	125
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Вид промежуточной аттестации:

Экзамен 3 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ПКС-2.1: Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства

ПКС-2.2: Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике

ПКС-2.3: Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часы	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Виды контроля
	Раздел 1.Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна						
1.1	**Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна. Краткая характеристика: технология хранения зерна. 1. Традиционное, «классическое» понимание биотехнологии. Общие свойства микроорганизмов, используемые в биотехнологических процессах. 2. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов 3. Физические свойства зерновой массы 4. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении В результате обучающийся должен знать: Применение достижений современной биотехнологии в агропромышленном производстве. Основные параметры, регламентирующие биотехнологические процессы. Общую характеристику физиологических процессов, происходящих в зерновых массах. Дыхание зерна при хранении. Общая характеристика процесса. Следствия дыхания. Факторы, влияющие на его интенсивность. Понятие о «критической» влажности зерна и семян. Влияние продуктов газообмена на хранимое зерно. Потери сухого вещества зерна в результате дыхания. /Лек/**	3	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос
1.2	**Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна. Лабораторная работа № 1. Методы отбора проб и подготовка образцов к анализу Краткая характеристика: Определение влажности зерна; Определение зараженности и засоренности зерна; Определение натурной массы зерна; Определение количества и качества клейковины. В результате**	3	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС -2.2	отчет по лабораторной работе тестирование

	обучающийся должен знать: Задачи хранения и переработки продукции растениеводства и связь их с биохимией растений; качество зерна; виды потерь зерна; обязательные нормы качества; кондиции качества; методику определения запаха, вкуса, свежести зерна; методику определения засоренности зерновой массы; уметь: правильно отбирать выемки из различных партий зерна; проводить анализы исходного образца (объединенной пробы); определять однородность партии семян по качеству; отбирать навеску; определять содержание сорной и зерновой примесей; улучшать технологические свойства и хлебопекарные качества зерна, поврежденного клопом-черепашкой; определять влажность в сушильном шкафу; определять натуры зерна предложенных культур в зависимости от его качества /Лаб/						
1.3	**Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна. Краткое содержание: технология послеуборочной обработки зерна 1. Теоретические основы режима хранения зерна в сухом состоянии. 2. Теоретические основы режима хранения зерна в охлажденном состоянии. 3. Теоретические основы режима хранения зерна без доступа воздуха. 4. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. 5. Способы хранения зерновых масс. 6. Влияние продуктов газообмена на хранящееся зерно 7. Приобретение зерном токсических свойств. 8. Использование искусственного холода для консервирования зерна с повышенной влажностью В результате обучающийся должен знать: Основные задачи послеуборочной обработки зерна; послеуборочное дозревание зерна, его биохимическую и биологическую сущность. Продолжительность периода послеуборочного дозревания в зависимости от различных факторов. Понятие о долговечности семян и зерна. Старение семян. Причины, вызывающие прорастание зерна и семян при хранении, и мероприятия, предупреждающие это явление. Явление самосогревания зерновых масс, его сущность и условия, способствующие возникновению. Общая характеристика режимов и способов хранения зерна, применяемых в практике.**	3	10	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	вопросы для самоподготовки

	Температура, влажность и аэрация зерновой массы как основные условия, определяющие ее сохранность. Теоретические основы режима хранения зерна в сухом состоянии. Теоретические основы режима хранения зерна в охлажденном состоянии. Способы охлаждения зерновых масс. Основы зерносушения. Способы сушки зерновых масс (тепловая, химическая и др.). Кинетика сушки. Характеристика основных типов зерносушилок, используемых в сельском хозяйстве. Режимы тепловой сушки зерна (семенного, продовольственного и фуражного назначения).Контроль за качеством зерна. уметь: производить расчет убыли в массе зерна при сушке; определять склонность свежеубранного вороха к самовозгоранию и возможность быстрой утраты семенных качеств; владеть: правилами размещения зерна и семян в хранилищах; технологиями приема на обработку и принятого режима обработки семян; /Ср/						
1.4	**Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна. Лабораторная работа 2. Общая характеристика режимов и способов хранения зерна. Краткая характеристика: Определение скважистости и обеспечение зерновой массы воздухом; Количественно – качественный учет зерна при хранении. Составление плана послеуборочной обработки зерна на току. В результате обучающийся должен знать: послеуборочное дозревание зерна, его биохимическую и биологическую сущность. Продолжительность периода послеуборочного дозревания в зависимости от различных факторов. Понятие о долговечности семян и зерна, старение семян; самосогревания зерновых масс; общую характеристику режимов и способов хранения зерна. Уметь: вычислять плотности укладки и скважистости зерновой массы, обеспеченность зерновой массы воздухом; закономерность процесса перемещения влаги при совместном хранении семян. /Лаб/**	3	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2	отчет по лабораторной работе тестирование
	Раздел 2.Тема 2. Технология переработки зерна						
2.1	**Тема 2. Технология переработки зерна. Краткое содержание: Технология крупяного производства: Технология производства ячменных круп; Технология производства пшенной крупы; Технология производства**	3	2	0	0	ПКС-2.1	Устный опрос

	круп из зерна пшеницы; Технология производства кукурузной крупы; Технология производства рисовой крупы; Технология производства овсяных круп; Технология производства гороховой крупы; Технология производства круп «Артек» и «Полтавская»; Техно-химический контроль производства круп; Определение качества гречневой крупы; Ассортимент и требования к качеству круп. В результате обучающийся должен знать: Требования к качеству зерна, поступающему на переработку. Подготовку зерна к помолу. Составление помольных партий зерна. Методику расчета состава помольной смеси. Обработку поверхности зерна в обоечных и щеточных машинах. Схемы очистки зерна. Гидротермическую обработку зерна (ГТО), ее значение. Методы гидротермической обработки зерна. Технологическую и экономическую эффективность ГТО. /Лек/						
2.2	**Тема 2. Технология переработки зерна. Лабораторная работа № 3. Определение качества печеного хлеба. Краткое содержание: Органолептические показатели; физико-химические показатели качества хлеба; определение пористости; определение кислотности хлеба. В результате обучающийся должен знать: Определение качества хлебобулочных изделий; уметь: применять ГОСТ для оценки качества хлебобулочных изделий. 3. Получить навыки по определению качества хлеба. /Лаб/**	3	2	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2	отчет по лабораторной работе тестирование
2.3	**Тема 2. Технология переработки зерна. Краткое содержание: 1. Технология мукомольного производства : Технология производства муки из зерна пшеницы; Технология производства муки из зерна ржи; Ассортимент и качество пшеничной муки; Определение качества пшеничной муки; Определение качества ржаной муки. 2. Технология хлебопекарного производства: Технология производства хлеба из пшеничной муки; Технология производства хлеба из ржаной муки; Технология производства хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки; Технология производства хлеба из нетрадиционных видов муки; Изучение технологии производства хлеба опарным способом; Изучение технологии производства хлеба**	3	115	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы для самоподготовки

	безопарным способом; Определение качества хлеба. 3. Технология макаронного производства: Технология производства макаронных изделий; Ассортимент и требования к качеству макаронных изделий; Определение качества макаронных изделий. 5.Технология пивоваренного и спиртового производства: Технология производства солода; Технология производства зернового спирта; Технология производства пива; Технология производства спирта; Требования к качеству солода; Определение качества солода; 6. Создание генномодифицированных организмов и перспективы их использования. Перспективы генной инженерии по созданию генномодифицированных организмов. Создание трансгенных растений и животных с новыми хозяйственно-полезными свойствами. Классификация трансгенных организмов по признакам. Мировой уровень генетической инженерии и трансгенетики. В результате обучающийся должен знать: Процесс измельчения зерна. Оборудование (жерновой постав, дробилка, вальцевые станки, вымольные машины). Сортирование и обогащение продуктов измельчения. Принципы построения технологического процесса. Драной, шлифовочный ситовеечный, размольный процессы. Классификация помолов. Принципы построения помолов. Схемы технологического процесса. Оборудование для разового и повторительного помолов. Понятие о выходах муки. Ассортимент и качество пшеничной и ржаной хлебопекарной муки. Зависимость качества и выхода муки от исходных качеств зерна. Показатели качества муки, нормируемые государственными стандартами. Технология хранения муки. Процессы, происходящие в муке при хранении; Технология приготовления пшеничного хлеба в условиях сельского хлебопечения. Опарный и безопарный способы приготовления хлеба. Процессы, происходящие в тесте: коллоидные и физические, биохимические и микробиологические. Выпечка хлеба. Процессы, происходящие в тесте при выпечке. Выход хлеба. Особенности приготовления ржаного и ржано- пшеничного хлеба. Ассортимент хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на						

	качество хлеба. Показатели качества хлеба, нормируемые государственными стандартами. Хранение и транспортирование хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Технология производства макаронных изделий. Ассортимент и требования к качеству макаронных изделий. Определение качества макаронных изделий Биотехнологические процессы пивоварения и спиртового производства. /Ср/						
	Раздел 3.Промежуточная аттестация в форме экзамена						
3.1	**Экзамен. ПКС-2.1 Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства ПКС-2.2 Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике ПКС-2.3 Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции /Экзамен/**	3	9	0	0	ПКС-2.1,ПКС-2.2,ПКС-2.3	Вопросы к экзамену, итоговое тестирование

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Информационные технологии

Личностно ориентированная технология, способ организации самостоятельной деятельности учащихся, направленный на решение задачи учебного проекта

Технологии проведения семинара в форме диалога

В процессе вузовского обучения развитие способностей к рассуждению и размышлению успешно на практических и семинарских занятиях, организованных форме диалога. Диалоговое общение активизирует самостоятельную деятельность субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания, усиливает эффект совместной работы группе. Обучение в диалоге формирует социально-психологическую готовность к работе в команде, особенно в ситуации поиска эффективных способов решения проблемы, Цель использования различных форм диалогового общения образовательном процессе: 1) для активизации деятельности субъектов образовательного процесса в процессе усвоения учебного содержания; 2) обучения социальным ролям в ходе коллективного принятия решений

Технология контекстного обучения

Контекстное обучение отражает тенденцию соединения обучения с будущей профессиональной деятельностью, интеграцию обучения, науки и производства. Основной единицей работы преподавателей и студентов становится здесь не порция информации, а ситуация в ее предметной и социальной определенности; деятельность обучающихся обретает черты, в которых проявляются особенности учебной и будущей профессиональной деятельности»

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение

технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающегося (далее - СРС) – это планируемая учебная, практическая, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время (свободное от аудиторных учебных занятий) по заданию и при методическом руководстве научно-педагогического работника (далее – преподаватель) и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, но без их непосредственного участия.
СРС по заданию и при методическом руководстве преподавателя и (или) лиц, привлекаемых к реализации основных профессиональных образовательных программ на иных условиях, реализуется во время групповых консультаций и (или) индивидуальной работы обучающихся с преподавателями Университета и (или) лиц, привлекаемых к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальных консультаций), а также во время текущего контроля выполнения заданий, отнесенных к самостоятельной работе обучающихся.
Целью СРС является овладение формирование компетенций через овладение знаниями, умениями и навыками профессиональной деятельности по направлению подготовки (специальности). Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.
Формы самостоятельной работы обучающихся определяются преподавателями кафедр Университета при разработке рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программ государственной итоговой (итоговой) аттестации, методических указаний по выполнению практических, лабораторных работ, написанию курсовых работ/проектов и ВКР в соответствии с их содержанием.
В Университете оборудованы специальные помещения для самостоятельной работы обучающихся. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно -телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием уровней их сформированности

ПКС-2:Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки, обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Недостаточный уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья

Умеет пользоваться стандартными методами исследования

Владеет навыками работы на приборах

Пороговый уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества

Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов

Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований

Продвинутый уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля

Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья

Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья

Высокий уровень:

Знает нормативные требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, стандартные и специальные методы исследования показателей качества, безопасности, нормы технохимического контроля; физико-химические основы и общие принципы производства зерна и зернопродуктов, биотехнологические и научные аспекты их производства

Умеет пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов; использовать методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на практике

Владеет навыками работы на приборах, проведения исследований, определения показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

6.2. Описание критериев оценивания успеваемости

НЕДОСТАТОЧНЫЙ УРОВЕНЬ	ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ	ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ	ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины (модуля); - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины (модуля); - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам; - незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	**Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»**	**Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»**	**Оценка «зачтено/отлично», «отлично»**

6.3. Оценочные средства текущего контроля

ПКС-2: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки,
обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Тема 1. Технология хранения и послеуборочной обработки зерна

Вопросы для устного опроса
1. Поясните задачи хранения и переработки продукции растениеводства и связь их с биохимией растений?
2.Расскажите, что такое качество зерна?
3. Назовите виды потерь зерна?
4. Расскажите, что такое обязательные нормы качества, целевые и дополнительные?
5. Перечислите кондиции качества.
6. Расскажите, что такое сильные, средние и слабые пшеницы?
7. Перечислите классификацию физических свойств зерновой массы.
8. поясните практическое значение сыпучести и самосортирования зерна при хранении.
9. Расскажите, какие факторы влияют на сыпучесть зерна?
10. Поясните, какое значение имеет равновесная влажность зерновой массы?
11. Назовите строение зерна злаковых, бобовых и масличных культур.
12. Перечислите классификацию зерновых культур по химическому составу зерна.
13. Перечислите характеристику основных веществ, входящих в состав зерна.
14. Расскажите, какие изменения происходят в липидах при хранении зерна?
15. Поясните зависимость химического состава зерна от условий выращивания и хранения зерновых масс

Лабораторная работа № 1. Методы отбора проб и подготовка образцов к анализу.
1. От чего зависит цвет зерна?
2. В результате чего в процессе самосогревания появляются посторонние, специфические запахи?

4. Характеристика затхлого запаха
5. Характеристика гнилостного запаха
6. Характеризировать стадии обесцвеченности зерна
7. Какая партия зерна считается зараженной вредителями хлебных запасов?
8. Наиболее опасными вредителями хлебных запасов являются…
9. В каких формах встречается зараженность вредителями хлебных запасов? Дать характеристику.
10. Что принято считать засоренностью зерна?
11. Характеристика сорной примеси
12. Характеристика зерновой примеси
13. Характеристика минеральной примеси
14. Характеристика органической примеси
15. Семена культурных растений, не отнесенные к зерновой примеси.
16. Что такое клейковина?
17. Что и в каком отношении входит в состав клейковины?
18. Как получают клейковину?
19. Какие вы знаете методы анализа качества клейковины?
20. Что характеризует стекловидность зерна?
21.Какие существуют правила приемки урожая?
22.Какие Вы знаете виды образцов?
23.Что такое выемка, как правильно отобрать выемки из различных партий зерна?
24.Что такое исходный образец (объединенная проба)? Как его составить, какие анализы проводят с ним, для чего он служит?
25.Как составить средний образец, анализы, проводимые с ним? Как оформляется документально?
26.Что такое среднесуточный образец, когда и как он составляется? Для чего служит?
27. Что такое партия, как определить однородность партии по качеству?
28.Что такое навеска, как правильно ее отобрать?

Тест по лабораторной работе № 1
1. От чего зависит цвет зерна?
А) Только от влажности зерна
Б) От сорта, условий выращивания, хранения и возможной порчи
В) Только от температуры сушки
Г) От содержания жира

2. В результате чего в процессе самосогревания появляются посторонние, специфические запахи?
А) В результате адсорбции запахов из воздуха
Б) В результате развития микроорганизмов и ферментативных процессов
В) В результате механического повреждения зерна
Г) В результате естественной сушки

3. Какая характеристика соответствует солодовому запаху зерна?
А) Запах свежего хлеба
Б) Запах, напоминающий запах проросшего ячменя, иногда сладковатый
В) Затхлый, плесневый запах
Г) Резкий аммиачный запах

4. Какая характеристика соответствует затхлому запаху зерна?
А) Запах уксуса
Б) Запах горелого
В) Затхлый, плесневый запах, возникающий при развитии плесеней
Г) Запах свежеобмолоченного зерна

5. Какая характеристика соответствует гнилостному запаху зерна?
А) Запах меда
Б) Запах разлагающегося белка, иногда с аммиачным оттенком
В) Запах солода
Г) Запах полыни

6. Какую стадию обесцвеченности зерна характеризуют как «слабое побеление»?
А) Обесцвеченность отсутствует
Б) Поверхность зерна матовая, цвет бледный
В) Зерно полностью белое, легко рассыпается
Г) Зерно желтое с темными пятнами

7. Какая партия зерна считается зараженной вредителями хлебных запасов?
А) В которой обнаружен хотя бы один живой вредитель (насекомое или клещ)
Б) В которой более 10 вредителей на 1 кг
В) Только при наличии амбарного долгоносика
Г) При наличии мертвых вредителей независимо от их количества

8. Наиболее опасными вредителями хлебных запасов являются…
А) Мыши и крысы
Б) Амбарный долгоносик, мучной хрущак, зерновая моль, амбарный клещ
В) Птицы
Г) Дождевые черви

9. В каких формах встречается зараженность вредителями хлебных запасов?
А) Только в явной форме
Б) Только в скрытой форме
В) В явной и скрытой формах (личинки внутри зерна)
Г) В виде куколок на поверхности зерна

10. Что принято считать засоренностью зерна?
А) Наличие только минерального мусора
Б) Содержание в партии зерна посторонних примесей (органических, минеральных, сорных растений и др.)
В) Наличие только битых зерен
Г) Наличие песка и земли

11. Какая характеристика соответствует сорной примеси?
А) Семена культурных растений, не используемые по назначению
Б) Семена сорных растений, минеральный мусор, органические остатки, испорченные зерна основной культуры
В) Только семена сорняков
Г) Только недозрелые зерна основной культуры

12. Какая характеристика соответствует зерновой примеси?
А) Битые, недоразвитые, проросшие, поврежденные (не гнилостные) зерна основной культуры
Б) Минеральные примеси
В) Семена всех культурных растений
Г) Живые вредители

13. Какая характеристика соответствует минеральной примеси?
А) Гнилые зерна
Б) Песок, галька, частицы почвы, пыль
В) Солома, полова, колосья
Г) Семена культурных растений

14. Какая характеристика соответствует органической примеси?
А) Частицы металла
Б) Плесневелые зерна
В) Остатки стеблей, листьев, полова, цветочные пленки
Г) Стекло и пластмасса

15. Что относится к семенам культурных растений, не отнесенным к зерновой примеси?
А) Семена основной культуры
Б) Семена других культурных растений (например, ржи в партии пшеницы), не являющиеся сорняками
В) Только семена масличных культур
Г) Все битые зерна

Вопросы для самоподготовки
1. Назовите, какие процессы протекают в зерновой массе при хранении?
2. Перечислите факторы, влияющие на долговечность зерна?
3. Расскажите, как зависит интенсивность дыхания зерна от условий окружающей среды?
4. Поясните, какие явления наблюдаются в результате дыхания зерна при хранении?
5. Расскажите, какие процессы протекают в зерне при дозревании?
6. Назовите причины прорастания зерна при хранении.
7. Поясните, в чем заключается сущность самосогревания зерновых масс?
8. Назовите виды самосогревания зерна при хранении вы знаете.
9. Назовите причины слеживания зерна при хранении? В чем заключаются меры по его предупреждению?
10. Расскажите, на какие виды подразделяются микроорганизмы, поражающие зерно при хранении?
11. Перечислите меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна.
12. Поясните, какие условия благоприятны для развития микроорганизмов в зерновой массе?
13. Поясните, почему нормируется количество патогенных микроорганизмов в зерновой массе?
14. Расскажите, как влияет влажность и температура зерна на развитие микроорганизмов в зерновой массе?
15. Поясните, влияние аэрации при хранении зерновой массы на состояние микрофлоры.
16. Расскажите, какое воздействие оказывают микроорганизмы на качество зерна при хранении?
17. Перечислите профилактические мероприятия, которые используются для предупреждения развития микроорганизмов?
18. Назовите меры борьбы, направленные на ликвидацию микробиологических процессов в зерне при хранении.
19. Перечислите характеристику режимов хранения зерновых масс.
20. Расскажите, какие вспомогательные приемы, способствующие сохранности зерновых масс, применяют в настоящее время?

21. Поясните, от каких условий зависит выбор режима хранения зерна?
22. Перечислите основы режима хранения зерна в сухом и охлажденном состоянии.
23. Назовите способы применения режима хранения зерна без доступа воздуха.
24. Расскажите, какие способы охлаждения зерна применяются в настоящее время?
25. Расскажите, какие условия необходимы для самоконсервации зерна?
26. Поясните, для каких целей применяют химическое консервирование зерна?
27. Назовите характеристику химических веществ, используемых для консервирования зерна.
28. Перечислите классификацию и характеристику способов хранения зерна.
29. Сформулируйте преимущество хранения зерна насыпью.
30. Расскажите пути создания бескислородных условий при хранении зерновых масс.

Лабораторная работа 2. Общая характеристика режимов и способов хранения зерна.
1 Какие задачи стоят в области хранения зерна?
2. По каким показателям определяется качество зерна при его приемке?
3. Как формируют и размещают партии зерна в зависимости от качества?
4. В чем заключаются особенности размещения влажного и сырого зерна?
5. Какие требования предъявляются к технологическим линиям по приемке и обработке зерна?
6. Основные методы контроля хранящегося зерна.
7. Какова периодичность контроля температуры и влажности зерна при хранении?
8. Организационные и технологические мероприятия по отпуску и учету зерна.
9. Методика определения угла естественного откоса зерновой массы методом высыпания из воронки
10. Что называется плотностью укладки зерна.
11. Что представляет собой скважистость?
12. От чего зависит плотность укладки и скважистость зерновой массы в хранилище
13. Какой формулой выражается плотность укладки зерна?
14.Какой формулой выражается скважистость?
15. Показатели, по которым при систематическом наблюдении можно безошибочно определить состояние зерновой массы.

Тест к лабораторной работе № 2
1. Какие задачи стоят в области хранения зерна?
А) Только сохранение цвета зерна
Б) Сохранение зерна от количественных и качественных потерь, поддержание его жизнеспособности и предотвращение порчи
В) Только защита от грызунов
Г) Увеличение влажности зерна

2. По каким показателям определяется качество зерна при его приемке?
А) Только по влажности и запаху
Б) По цвету, запаху, влажности, засоренности, зараженности вредителями, натуре, стекловидности, содержанию белка и клейковины
В) Только по содержанию белка
Г) Только по натуре зерна

3. Как формируют и размещают партии зерна в зависимости от качества?
А) Все партии ссыпают в один бункер
Б) Партии формируют по однородным качественным признакам (влажность, засоренность, тип, подтип) и размещают раздельно
В) Размещают в произвольном порядке
Г) Смешивают все партии для выравнивания

4. В чем заключаются особенности размещения влажного и сырого зерна?
А) Их размещают вместе с сухим зерном
Б) Их размещают отдельно, с обязательной активной вентиляцией или сушкой, без слеживания
В) Их не принимают на хранение
Г) Их хранят только в мешках

5. Какие требования предъявляются к технологическим линиям по приемке и обработке зерна?
А) Обеспечение быстрого пересыпания зерна
Б) Обеспечение взвешивания, очистки, сушки, вентилирования, транспортировки и раздельного размещения по качеству
В) Только наличие весов
Г) Только наличие норий

6. Какие из перечисленных методов относятся к основным методам контроля хранящегося зерна?
А) Только органолептический
Б) Органолептический, лабораторно-химический, микробиологический, энтомологический, контроль температуры и влажности
В) Только контроль температуры
Г) Только радиологический

7. Какова периодичность контроля температуры и влажности зерна при хранении?
А) Один раз в месяц

Г) Только перед отгрузкой

8. Какие мероприятия входят в организационные и технологические мероприятия по отпуску и учету зерна?
А) Только взвешивание
Б) Оформление документов, отбор проб, определение качества, взвешивание, расчет поступившего и отпущенного зерна, обеззараживание тары
В) Только визуальный осмотр
Г) Только расчет стоимости

9. Как определяется угол естественного откоса зерновой массы методом высыпания из воронки?
А) Путем измерения высоты конуса после высыпания зерна через воронку на горизонтальную поверхность с последующим расчетом угла
Б) На глаз
В) Путем взвешивания конуса
Г) Путем измерения объема конуса

10. Что называется плотностью укладки зерна?
А) Масса зерна в единице объема без учета скважистости
Б) Масса зерновой массы в единице объема с учетом скважистости (насыпная плотность)
В) Плотность отдельного зерна
Г) Влажность зерна

11. Что представляет собой скважистость?
А) Объем твердого вещества зерна
Б) Объем пустот (промежутков) между зернами в зерновой массе
В) Масса воздуха в межзерновом пространстве
Г) Температура внутри зерновой массы

12. От чего зависит плотность укладки и скважистость зерновой массы в хранилище?
А) Только от влажности
Б) От формы и размера зерен, влажности, засоренности, способа засыпки
В) Только от засоренности
Г) Только от способа засыпки

13. Какой формулой выражается плотность укладки зерна?
А) $\rho=m/V$, где m – масса зерновой массы, V – занимаемый ею объем
Б) $\rho=m\times V$
В) $\rho=V/m$
Г) $\rho=m+V$

14. Какой формулой выражается скважистость?
А) $\varepsilon = (V_{пустот} / V_{общий}) \times 100\%$ (или $\varepsilon = (\rho_{зерна} - \rho_{насыпи}) / \rho_{зерна} \times 100\ \%$)
Б) $\varepsilon = V_{твердого} \times \rho$
В) ε = м х р
Г) $\varepsilon = V_{общий} / V_{пустот}$

15. Какие показатели при систематическом наблюдении позволяют безошибочно определить состояние зерновой массы?
А) Только влажность и температура
Б) Влажность, температура, запах, цвет, зараженность, кислотность, содержание клейковины
В) Только наличие вредителей
Г) Только цвет зерна

Тема 2. Технология переработки зерна

Вопросы для устного опроса
1. Перечислите основные этапы производства круп.
2. Перечислите характеристику крупяного сырья.
3. Расскажите назначение очистки зерна от примесей
4. Расскажите назначение обрушивания, или шелушения.
5. Расскажите назначение сортировки продуктов шелушения
6. Расскажите назначение шлифования и полирования
7. Расскажите назначение очистки, сортировки и упаковки круп
8. Перечислите ассортимент круп.
9. Назовите характеристику крупы пшено шлифованное
10. Назовите характеристику гречневой крупы
11. Назовите характеристику рисовых и овсяных круп
12. Назовите характеристику гороховой крупы
13. Назовите характеристику круп из ячменя и из пшеницы
14. Расскажите характеристику крупы повышенной биологической ценности.
15. Поясните химический состав и пищевая ценность крупы.
16. Расскажите требования к качеству крупы.

17. Перечислите требования к упаковке и хранению круп
18. Перечислите основные показатели качества круп.
19. Поясните, какие физико-химические изменения круп происходят при тепловой кулинарной обработке.
20. Назовите схемы технологического процесса переработки зерна в круп
21. Поясните, что понимается под пленчатостью проса и гречихи?
22.Расскажите технологическое значение пленчатости.
23.Поясните, как определяется пленчатость проса на аппарате ГДФ-1?
24.Поясните, как вычисляется пленчатость проса?
25.Расскажите, как вычисляется содержание чистого ядра?

Тема 2. Технология переработки зерна. Лабораторная работа № 3. Определение качества печеного хлеба.
1. По каким показателям оценивается качество хлеба?
2. Перечислите органолептические показатели качества хлеба.
3. Перечислите физико-химические показатели качества хлеба.
4. Что понимают под пористостью хлеба?
5. Как часто проводят оценку качества хлеба на предприятии?
6. На какие показатели качества хлеба обращает внимание потребитель?
7. Требования, предъявляемые к хлебу из пшеничной муки

Вопросы для самоподготовки
1. Расскажите, что такое крупность муки?
2. Расскажите, на какие процессы в хлебопечении влияет крупность муки?
3. Поясните, как определяют крупность муки на лабораторном рассеве РЛ-47?
4. Поясните, как отличаются сорта муки на крупность?
5. Расскажите, от чего зависит цвет муки?
6. Расскажите, что характеризует белизну муки?
7. Поясните, как отличаются сорта муки по цвету?
8. Расскажите, как определить белизну муки на приборе ФПМ-1?
9. Расскажите, как определяют цвет муки?
10. Перечислите характеристику процессов, протекающих в муке при хранении.
11. Поясните, что представляет собой созревание муки? Признаки созревания и условия, благоприятствующие этому процессу.
12. Перечислите факторы, влияющие на продолжительность созревания муки.
13. Расскажите, что означает ускоренное созревание пшеничной муки.
14. Расскажите, какие условия приводят к прогорканию муки?
15. Сформулируйте, как влияет развитие микроорганизмов на качество муки при хранении?
16. Расскажите, что означает уплотнение и слеживание муки. Меры предупреждения.
17. Назовите процессы, протекающие в крупах при хранении.
18. Расскажите, при каких режимах и способах рекомендуется хранить муку и крупу с минимальными потерями качества?
19. Назовите особенности тарного и бестарного способов хранения муки.
20. Поясните, по каким показателям проводят систематический контроль за хранящимися партиями муки и крупы?

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации

ПКС-2: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию биотехнологических процессов и качество зернопродуктов, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства зерна и продуктов его переработки,
обеспечивать качество продуктов в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЗЭКЗАМЕНУ
Вопросы для проверки уровня обученности «знать»
1. Установите правильную последовательность этапов послеуборочной обработки зерна:
1) Сортировка по фракциям
2) Сушка зерна
3) Активное вентилирование
4) Очистка от примесей

2. Установите правильную последовательность технологических операций при производстве муки:
1) Размол зерна в драном процессе
2) Подготовка зерна (очистка, кондиционирование)
3) Просеивание и разделение на фракции
4) Обогащение муки и упаковка

3. Установите правильную последовательность процессов при хранении зерна на элеваторе:
1) Регулярный мониторинг температуры и влажности
2) Приемка и первичная оценка качества
3) Обеззараживание (фумигация, озонирование)
4) Закладка на хранение (в силосы или напольное хранение)

4. Установите правильную последовательность этапов переработки зерна в крупу:
1) Очистка зерна от примесей
2) Гидротермическая обработка (пропаривание, сушка)

3) Калибровка и фасовка готовой крупы
4) Шлифовка и полировка зерна

5. Установите правильную последовательность стадий производства комбикормов:
1) Дозирование и смешивание компонентов
2) Гранулирование или брикетирование
3) Дробление зернового сырья
4) Упаковка и маркировка готовой продукции

6. Установите соответствие между биотехнологическим процессом и его применением в зернопереработке:
Процесс:
1. Ферментация
2. Ферментная обработка
3. Микробная конверсия
4 Глубокая переработка
Применение:
А. Улучшение хлебопекарных свойств муки
Б. Получение биоэтанола из зерна
В. Гидролиз крахмала в сиропы
Г. Включает несколько этапов, каждый из которых может осуществляться самостоятельно и обеспечивать выпуск определённой группы продуктов

7. Установите соответствие между микроорганизмом и его ролью в переработке зерна:
Микроорганизм:
1. Saccharomyces cerevisiae
2. Aspergillus oryzae
3. Lactobacillus spp.
4. Erwinia herbicola
Функция:
А. бесспоровая, факультативно аэробная палочка, которую называют еще гербиколой
Б. Брожение при производстве спирта
В. Подкисление теста в хлебопечении
Г. Продуцирование ферментов для осахаривания

8. Установите соответствие между технологией хранения зерна и её назначением:
Технология:
1. Анаэробное хранение
2. Озонирование
3. Охлаждение
4. Принцип ксероанабиоза
Цель применения:
А. Снижение дыхания зерна
Б. Подавление развития грибов и насекомых
В. Все организмы, находящиеся в зерне переходят в состояние анабиоза
Г. Обеззараживание и продление срока годности

9. Установите соответствие между продуктом переработки зерна и технологией его получения:
Продукт:
1. Глюкозно-фруктозный сироп
2. Текстурный растительный белок
3. Крахмальная патока
4. Масла, белки
Технология:
А. Экструзионная обработка
Б. Экстракция компонентов зерна
В. Глубокая переработка кукурузы
Г: Ферментативное осахаривание

10. Установите соответствие между ферментом и его действием в зернопереработке:
Фермент:
1. Амилолитические (Амилаза)
2. Протеолитические (Протеаза)
3. Целлюлолитические (Целлюлаза)
4. Пектолитические
Функция:
А. Придает соку высокую вязкость и затрудняет его осветление и фильтрование
Б. Расщепляют крахмал до простых сахаров
В. Разрушают белки до аминокислот
Г: Ускоряют переработку клетчатки

Вопросы для проверки уровня обученности «уметь»

1. Какой показатель является ключевым при определении качества пшеничной муки? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Кислотное число
2) Клейковина
3) Число падения
4) Натура зерна
5) Зольность

2. Какие факторы влияют на сохранность зерна при хранении? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Влажность зерна
2) Температура в хранилище
3) Наличие вредителей
4) Цвет зерна
5) Содержание белка

3. Какой метод используется для снижения влажности зерна перед хранением? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Фумигация
2) Сушка
3) Озонирование
4) Вентилирование
5) Гранулирование

4. Какой фермент используется для осахаривания крахмала при производстве патоки? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Липаза
2) Амилаза
3) Протеаза
4) Целлюлаза
5) Пектиназа

5. Какие зерновые культуры относятся к группе сильных пшениц? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Твердая пшеница (Triticum durum)
2) Мягкая пшеница 3-го класса
3) Мягкая пшеница 1-го класса
4) Рожь
5) Ячмень

6. Какой процесс предотвращает прогоркание муки при длительном хранении? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Охлаждение
2) Стабилизация жиров
3) Ультрафиолетовая обработка
4) Добавление антиоксидантов
5) Вакуумирование

7. Какое оборудование используется для отделения примесей в зерне перед помолом? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Энтолейтор
2) Сепаратор
3) Бункер-накопитель
4) Вальцовый станок
5) Просеивающая машина

8. Какой показатель характеризует активность ферментов в зерне? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Натура
2) Число падения
3) Стекловидность
4) Влажность
5) Кислотность

9. Какие технологии применяются для обеззараживания зерна? Выберите правильный (е) ответ (ы) и обоснуйте свой выбор
1) Инфракрасная обработка
2) Фумигация фосфином
3) Озонирование
4) Замораживание

5) Драный процесс с последующим размолом

Вопросы для проверки уровня обученности «владеть»
1 Прочитайте условие расчетной задачи на определение выхода муки. Рассчитайте и запишите ответ. Для расчета задания можете использовать калькулятор. Полученный результат округлите до десятых.
Условие: На мельнице переработали 1000 кг пшеницы влажностью 14%. После помола получено: муки высшего сорта – 65%, муки первого сорта – 15%, отрубей – 18%. Потери составили 2%. Рассчитайте массу каждого продукта в кг.

2. Прочитайте условие практико-ориентированного задания по оценке качества зерна. Дайте рекомендации по подготовке.
Условие: При анализе партии пшеницы обнаружено: влажность – 16%, содержание сорной примеси – 3%, зерновой примеси – 2%. Можно ли заложить это зерно на длительное хранение?

3 Прочитайте условие ситуационной задачи по выбору технологии хранения. Представьте варианты и предложите оптимальный метод.
Условие: На элеватор поступила партия зерна с повышенной зараженностью амбарными клещами. Какие методы обеззараживания вы предложите? Обоснуйте выбор.

4 Прочитайте условие расчетной задачи на определение стекловидности зерна. Рассчитайте процент стекловидности и сделайте вывод о качестве зерна. Для расчета задания можете использовать калькулятор.
Условие: При анализе 500 зерен пшеницы 350 штук оказались стекловидными.

5 Прочитайте условие практико-ориентированного задания по оптимизации помола.
Условие: На мелькомбинате получают муку с повышенной зольностью. Какие технологические параметры нужно изменить?

6 Прочитайте условие ситуационной задачи, касающейся борьбе с самосогреванием. Какие срочные меры и профилактические мероприятия необходимо принять.
Условие: В силосе с пшеницей температура поднялась до 35°С. Ваши действия для предотвращения порчи зерна?

7 Прочитайте условие задачи на определение числа падения зерна ржи. Сделайте вывод.
Условие: При анализе пробы ржи время падения штанги составило 250 сек. Норма для хлебопекарной муки – не менее 200 сек. Соответствует ли зерно стандарту?

8 Прочитайте условие практико-ориентированной задачи. Выберите оптимальный вариант и обоснуйте.
Условие: Для фасовки муки премиум-класса рассматриваются: бумажные мешки, полипропиленовые мешки, вакуумная упаковка. Какой вариант выбрать?

9 Прочитайте условие ситуационной задачи, касающейся переработки поврежденного зерна. Какие срочные меры и профилактические мероприятия необходимо принять.
Условие: Партия пшеницы поражена фузариозом (5% зерен). Можно ли использовать ее для производства муки?

10 Прочитайте условие расчетной задачи. Рассчитайте и запишите ответ. Для расчета задания можете использовать калькулятор.
Условие: Для снижения влажности 1 т зерна с 20% до 14% требуется 80 кВт·ч энергии. Рассчитайте затраты на сушку 5 т зерна.

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ к промежуточной аттестации (для ЭИОС)

1. Какой показатель определяет хлебопекарные свойства пшеничной муки?
1) Натура зерна
2) Стекловидность
3) Клейковина
4) Число падения
5) Зольность

2. Какие факторы приводят к самосогреванию зерна при хранении? (Выберите 2 варианта)
1) Низкая температура
2) Активная деятельность микроорганизмов
3) Высокая влажность
4) Отсутствие вентиляции
5) Использование герметичной упаковки

3. Какой процесс применяется для снижения влажности зерна перед хранением?
1) Сушка
2) Фумигация
3) Озонирование
4) Гранулирование
5) Просеивание

5) Пектиназа

6. Какое оборудование используется для отделения металлических примесей в зерне?
1) Энтолейтор
2) Магнитный сепаратор
3) Вальцовый станок
4) Просеивающая машина
5) Триер

7. Какой показатель характеризует активность ферментов в зерне?
1) Натура
2) Число падения
3) Стекловидность
4) Влажность
5) Кислотность

8. Какие методы обеззараживания зерна наиболее эффективны? (Выберите 2 варианта)
1) Инфракрасная обработка
2) Фумигация фосфином
3) Озонирование
4) Замораживание
5) Ультразвуковая обработка

9. Какой вид помола дает муку высшего сорта?
1) Обойный
2) Грубый помол
3) Тонкий помол с многократным просеиванием
4) Цельнозерновой
5) Драный процесс без размола

10. Какая влажность зерна оптимальна для длительного хранения?
1) 10–12%
2) 12–14%
3) 15–17%
4) 18–20%
5) 8–10%

11. Какой процесс предотвращает прогоркание муки?
1) Охлаждение
2) Добавление антиоксидантов
3) Ультрафиолетовая обработка
4) Вакуумирование
5) Фумигация

12. Какие примеси в зерне относят к сорным? (Выберите 2 варианта)
1) Минеральные частицы (песок, камни)
2) Битые зерна основной культуры
3) Семена сорных растений
4) Зерна других культур
5) Остатки стеблей

13. Какой прибор измеряет натуру зерна?
1) Фариограф
2) Пурка
3) ИК-анализатор
4) Рефрактометр
5) Фотометр

14. Какая технология применяется для производства крупы из гречихи?
1) Шлифовка и пропаривание
2) Ферментация
3) Экструзия
4) Сушка инфракрасным излучением
5) Вакуумная упаковка

15. Какой показатель муки отражает содержание в ней оболочек?
1) Кислотное число
2) Зольность
3) Число падения

4) Влажность
5) Стекловидность

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Учебным планом не предусмотрены

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
Методические рекомендации по подготовке к лекционным занятиям

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.
Работа с рекомендованной литературой:
При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например:
- индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы;
- фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы;
- решение задач и упражнений по образцу;
- решение вариантных задач и упражнений;
- решение ситуационных производственных (профессиональных) задач;
- проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности;
- выполнение контрольных работ;
- работу с тестами.
При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине (модуле). Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает:
- изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы);
- выполнение необходимых расчетов и экспериментов;

- оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам;
- по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала.
Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.
Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования к структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.
Структура отчёта:
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.
Дополнительные элементы:
- приложения;
- библиографический список.
Требования к содержанию отчёта:
1. Титульный лист
В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.
В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова "тема" и в кавычки не заключается.
Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.
В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).
2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.
3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.
4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.
5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.
Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.
Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.
Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата: информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата: должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.
Структура реферата:
1. Титульный лист
2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.
3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.
4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты. План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный

материал.
5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.
6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.
7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».
При проверке реферата оцениваются:
- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.
Правила написания научных текстов (реферат):
Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.
• Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
• Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
• Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
• Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).
• Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
• Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины (модуля) ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:
- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.
Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.
Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов,
воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются до обсуждения для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис).

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.
Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.
Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.
Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.
Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины (модуля).

Методические рекомендации по подготовке к тестированию/ итоговому тестированию

Тестирование/итоговое тестирование – это система стандартизированных заданий, определенного содержания и упорядоченных в рамках определенной стратегии предъявления, позволяющая качественно оценить структуру и

эффективно измерить уровень знаний, умений и навыков по дисциплине (модулю). Тестирование позволяет оценить у студентов уровень знаний фактического материала, умения логически мыслить, способности к рефлексии и творческому подходу к решению поставленной задачи на каждом этапе их обучения.
При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:
- четко выяснить все условия тестирования заранее (сколько тестов будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов);
- проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- проработать информационный материал по разделу дисциплине;
- конспективно выписать из соответствующих разделов учебной дисциплины основные понятия, ключевые идеи, теоретические концепции и подходы;
- повторить теоретический материал лекций, самостоятельно изученной учебной и научной литературы, семинарских занятий.
При выполнении тестовых заданий рекомендуется:
- внимательно полностью прочитать вопрос и предлагаемые варианты ответов, выбрать правильные из них (их может быть несколько);
- при затруднении при ответе на сложный для студента вопрос целесообразно переходить к другим вопросам теста. По завершению ответов на все последующие вопросы теста необходимо вернуться к трудному вопросу и дать на него продуманный ответ;
- по окончании тестирования следует проверить правильность данных ответов на вопросы теста, чтобы избежать механических ошибок.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной дисциплине (модулю). Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки
вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для
систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету/зачету с оценкой

В ходе подготовки к зачету/зачету с оценкой студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету/зачету с оценкой необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине (модулю). В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:
- программой дисциплины (модуля);
- перечнем знаний, умений и навыков, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету/зачету с оценкой.
После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине (модулю). Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину (модуль) и создать хорошую базу для сдачи зачета/зачета с оценкой.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Глухих М. А. Технология хранения и переработки зерна и семян. Практикум [Электронный ресурс]:учебное пособие для вузов. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 124 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/333167
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Гусейнова Б. М., Салманов М. М., Ашурбеков И. М. Пищевая биотехнология [Электронный ресурс]:учебно-методическое пособие к практическим занятиям для студентов 3 курса технологического факультета по направлению подготовки - 19.03.04 "технология продукции и организация общественного питания". - Махачкала: ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2020. - 75 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/159428
Л.2.2	Белокурова Е. С., Иванченко О. Б. Биотехнология продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/118619
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft Windows 10

7.2.2	Microsoft Office 2013 Standard
7.2.3	Kaspersky Endpoint Security
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.5	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/
7.3.6	Компьютерная справочно-правовая система "КонсультантПлюс". Режим доступа: http://www.consultant.ru/
7.3.7	Сайт Министерства сельского хозяйсвтва Российской Федерации. Режим доступа: https://mcx.gov.ru/
7.3.8	Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU". Режим доступа: https://www.elibrary.ru/
7.3.9	Справочно-правовая система "Гарант". Режим доступа: https://www.garant.ru/
7.3.10	ПЛАТФОРМА ОНЛАЙН-ОБРАЗОВАНИЯ «РАЗУМ». Режим доступа: https://razoom.mgutm.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-24 - Учебная аудитория : Оснащен персональным компьютером и проектором для демонстрации различного рода графического материала, наглядными пособиями (схемы, таблицы, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс»). Компьютер подключен к сети Internet
8.2	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-25 - Лаборатория : Печь пекарская ПД-27М. Тестомесильная машина ТММ -40. Шкаф расстойный ШРН -12/2. Конвектомат FS-120, Шкаф сушильный VF-2, Улавливатель магнитных примесей УМП-1,05, Макет «Хлебозавод», Макет «Мукомольный комплекс», Установка осмотическая Эльф, Установка «Повыситель» для демонстрации систем водоснабжения предприятий FAD – 2000. Макет «Кукурузная рушилка». Весы аналитические Пурка 1л. Мельница У1-ЕМЛ. Калориметр фотоэлектрический однолучевой. Пиви. Рефрактометр УРЛ-1. Термокамлексатор рН-262. Спектрометр 410. Иономер универсальный ЭВЕ-74. Магнитная мешалка. Рассев лабораторный УРЛ. Делитель У1-ЕМЛ
8.3	Адрес: 344002, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Семашко, д. 55: аудитория 20-40 - Учебная аудитория : Компьютер с выходом в интернет, учебно-методические пособия, методические указания, рабочие программы, нормативные документы, наглядные пособия, плакаты по метрологии и стандартизации (таблица мер и весов, таблица единиц измерения и т.д.), видеотека по тематике лекций, практических и лабораторных работ

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2028 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2029 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____

==========

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП

_____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна_____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Пищевые технологии и оборудование

Протокол от __ _____ 2030 г. № __
Зав. кафедрой Павлова Ирина Васильевна _____