

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.03.02 ПРОИЗВОДСТВО И ПЕРЕРАБОТКА БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР**

**Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

**Профиль подготовки (специализация) Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

## 1. Цели освоения дисциплины

- современные технологии переработки бахчевого сырья;
- изучить получение консервированной бахчевой продукции;
- подготовка высококвалифицированных специалистов в бахчевой промышленности

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Производство и переработка бахчевых культур» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Мукомольное производство Организация малотонажных перерабатывающих производств Консервирование и переработка плодов и овощей
ПК-7	Организация малотонажных перерабатывающих производств Консервирование и переработка плодов и овощей

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-7	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)

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

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<i>Знать:</i> теоретические основы производства бахчевых культур, навыки по контролю процесса переработки бахчевых культур <i>Уметь:</i> организовать процесс производства, переработки и хранения бахчевых культур

			<i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции
ПК-7 реализовывать переработки плодоводства овощеводства	Способен технологии продукции и	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодоводства и овощеводства	<i>Знать:</i> технологические процессы переработки бахчевых культур, особенности хранения бахчевых культур <i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества сырья и готовой продукции <i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки бахчевых культур, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции.

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Семестр №8	
			КР	СР
Лекции (Л)	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				

Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		96		96
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	12	96	12	96

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплин**

Наименование тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Народнохозяйственное значение бахчевых культур. Сортовой состав бахчевых культур	5							12			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 2. Семейство бахчевых культур (род, вид)	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 3. Морфологические признаки различных сортов арбуза, дыни и тыквы, рекомендованные для Оренбургской области	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 4. Технологические карты возделывания бахчевых культур	5		2						4		ПК-5.1, ПК-7.1

Тема 5. Выбор технологии выращивания бахчевых культур	5							12			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 6. Защита от болезней и вредителей бахчевых культур	5							6			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 7. Питательная ценность и целебные свойства бахчевых культур	5	2						10			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 8. Уход, уборка и хранение арбуза, дыни и тыквы	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 9. Переработка бахчевых культур: сок из арбуза, питательная ценность, соление арбузов	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 10. Цукаты из арбузных корок	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 11. Хранение бахчевых культур	5							10			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 12. Переработка бахчевых культур	5	2						6			ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 13. Дыня маринованная, дыня вяленая	5		2						4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 14. Мёд и варение из дыни	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 15. Варенье из тыквы	5		2						4		ПК-5.1, ПК-7.1
Тема 16. Производство тыквенного сока	5								4		ПК-5.1, ПК-7.1

Тема Промежуточная аттестация	17.	5									ПК-5.1, ПК-7.1
<b>Контактная работа</b>		5	4	6						2	x
<b>Самостоятельная работа</b>		5						56	40		x
<b>Объем дисциплины в семестре</b>		5	4	6				56	40	2	x
<b>Всего по дисциплине</b>			4	6				56	40	2	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академические часы
1	Народнохозяйственное значение бахчевых культур. Сортовой состав бахчевых культур	1.Химико-технологические показатели бахчевых культур 2.Влияние удобрений на качество бахчевых культур	12
2	Выбор технологии выращивания бахчевых культур	1.Дать характеристику морфологическим признакам бахчевых культур, 2.Элементы технологии выращивания бахчевых	12
3	Защита от болезней и вредителей бахчевых культур	1.Химический состав бахчевых	6
4	Питательная ценность и целебные свойства бахчевых культур	1.Пищевая и энергетическая ценность арбузов и других бахчевых культур. 2.Витамины, содержащиеся в бахчевых культур и их влияние на здоровье человека	10
5	Хранение бахчевых культур	1.Химический состав арбузного сока, 2.Химический состав сока дыни	10
6	Переработка бахчевых культур	1.Особенности технологии получения вяленой дыни	6
Всего			56

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

- 1.Иванова Е.И. Элементы технологии производства, хранения, транспортировки и переработки овощебахчевой продукции / Е.И. Иванова. – Астрахань: Нова, 2004. – 160с.
2. Личко Н.М. Технология переработки продукции растениеводства / Н.М. Личко. – М.: КолосС, 2008. – 616 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

- 1.Алексеевский К.Н. Бахчевые культуры / К.Н. Алексеевский. – Саратов, 2006. – С.65- 71.
2. Велик В.Ф., Колебошина Т.Г. Особенности формирования урожая арбуза в условиях орошения / В.Ф. Велик, Т.Г. Колебошина // Агротехника и селекция бахчевых культур. М., 1992.-С. 9-13.
3. Виньков И.Ф., Боженев С.Н. Влияние минеральных удобрений на продуктивность тыквы / И.Ф. Виньков, С.Н. Боженев // Информационный листок № 24-99, ЦНТИ. - Оренбург, 1999.- 4 с.
4. Нечаев А.П. Технология пищевых производств / А.П. Нечаев. – М.: КолосС, 2005. – 768 с.

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

«Тематическое содержание дисциплины»

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

набор химической посуды, система очистки воды, газовые или электронагреватели, технические и аналитические весы, фотоэлектроколориметр, спектрофотометр, вакуумный аппарат с электрическим или механическим приводом, водяные бани с регулируемой температурой, гомогенизаторы, термостат, сушильный шкаф, холодильная камера, рН-метр, поляриметр, приспособления для титрования, дозирующие устройства, хроматографическое оборудование для разделения моносахаридов, липидов и белков.

**7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
2. MS Office

**7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.



Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

Разработал(и):

Доцент, к.с/х.н.  Яичкин В.Н.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол №9 от 02.11.2018

Зав. кафедрой  Яичкин Владимир Николаевич

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств, протокол №9 от 27.12.2018

Декан факультета Агротехнологий, землеустройства и пищевых производств



Любкин В.Б.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур на 2020-2021 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *без дополнений и изменений*.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 22.08.2020 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Яичкин Владимир Николаевич

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.03.02 Производство и переработка бахчевых культур на 2021-2022 учебный год.

В программу вносятся следующие изменения: *бы дополнений и изменений*

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич