

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.08 ОРГАНИЗАЦИЯ МАЛОТОНАЖНЫХ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ  
ПРОИЗВОДСТВ**

**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 очная**

## 1. Цели освоения дисциплины

- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области организации малотоннажных перерабатывающих производств;
- изучение документации и нормативных документов, знание способов переработки сельскохозяйственной продукции, и умение разместить необходимое оборудование с использованием все рабочей зоны помещения.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.08 Организация малотонажных перерабатывающих производств относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Организация малотонажных перерабатывающих производств» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина                                                                                                                                                                                        |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3        | История (история России, всеобщая история)<br>Культура речи и делового общения<br>Психология<br>Производственная технологическая практика                                                         |
| ПК-5        | Производственная технологическая практика<br>Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья<br>Технология переработки продукции растениеводства           |
| ПК-6        | Производственная технологическая практика<br>Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья<br>Технология переработки и хранения продукции животноводства |
| ПК-7        | Технология переработки продукции растениеводства                                                                                                                                                  |
| ПК-9        | Производственная технологическая практика<br>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий                                                                      |
| ПК-10       | Производственная технологическая практика<br>Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий                                                                      |
| ПК-12       | Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий                                                                                                                   |

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

| Компетенция | Дисциплина                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3        | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)                                                                                                                                                                  |
| ПК-5        | Хлебопекарное и кондитерское производство<br>Производство растительных масел<br>Производство комбикормов<br>Производство круп<br>Макаронное производство<br>Производство и переработка бахчевых культур<br>Технология производства сахара |

|       |                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)                                                                                                       |
| ПК-6  | Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)                                                                                                       |
| ПК-7  | Производство круп<br>Производство и переработка бахчевых культур<br>Технология производства сахара<br>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра) |
| ПК-9  | Управление и маркетинг в АПК<br>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)                                                                       |
| ПК-10 | Управление и маркетинг в АПК<br>Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)                                                                       |
| ПК-12 | 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)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК-3.1 понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде; | <i>Знать:</i><br>технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br><i>Уметь:</i><br>осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br><i>Владеть:</i><br>опытом организации работы, производства и переработки сельскохозяйственной продукции на малотоннажных перерабатывающих предприятиях |
|                                                                                          | УК-3.2 понимает особенности поведения выделенных групп людей, с                                                                        | <i>Знать:</i><br>технологические процессы, организации                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

|                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                 | <p>которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.);</p> | <p>малотоннажных перерабатывающих предприятий<br/> <i>Уметь:</i><br/> осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br/> <i>Владеть:</i><br/> опытом организации работы, производства и переработки сельскохозяйственной продукции на малотоннажных перерабатывающих предприятиях</p>                                                          |
| <p>УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p> | <p>УК-3.3 предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата;</p>                                                                                                                                                                    | <p><i>Знать:</i><br/> технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br/> <i>Уметь:</i><br/> осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br/> <i>Владеть:</i><br/> опытом организации работы, производства и переработки сельскохозяйственной продукции на малотоннажных перерабатывающих предприятиях</p> |
|                                                                                                 | <p>УК-3.4 эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды;</p>                                                                                                                                       | <p><i>Знать:</i><br/> технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий<br/> <i>Уметь:</i><br/> осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий</p>                                                                                                                                                               |

|                                                                                                                              |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                                                                                                  | <i>Владеть:</i><br>опытом организации работы, производства и переработки сельскохозяйственной продукции на малотоннажных перерабатывающих предприятиях                                                                                                                                                                                                                                   |
| 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><br>технологические процессы переработки продукции растениеводства<br><i>Уметь:</i><br>обеспечить контроль качества продукции растениеводства<br><i>Владеть:</i><br>технологические процессы переработки продукции животноводства                                                                                                                                           |
| ПК-6                                      Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства  | ПК-6.1                                      Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства | <i>Знать:</i><br>технологические процессы переработки продукции животноводства<br><i>Уметь:</i><br>обеспечить контроль качества продукции животноводства<br><i>Владеть:</i><br>опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции животноводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции |
| ПК-7                                      Способен реализовывать технологии переработки продукции плодового и овощеводства   | ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодового и овощеводства                        | <i>Знать:</i><br>технологические процессы переработки продукции плодового и овощеводства<br><i>Уметь:</i><br>обеспечить контроль качества продукции плодового и овощеводства<br><i>Владеть:</i><br>опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки                                                                                                         |

|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                               | продукции плодового и овощеводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК-9 Способен организовать работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия                                                                                               | ПК-9.1 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия                                                                                                                                                           | <p><i>Знать:</i><br/>работу подразделений предприятий по производству продукции животноводства и растениеводства</p> <p><i>Уметь:</i><br/>обеспечить контроль подразделений предприятий по производству продукции животноводства и растениеводства</p> <p><i>Владеть:</i><br/>опытом разрешения конфликтов и устранения нарушений работы коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия</p>                                                                                                                         |
| ПК-10 Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях | ПК-10.1 определяет цели, решает конкретные задачи и оценивает последствия возможных решений задач по реализации технологий производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях; | <p><i>Знать:</i><br/>технологические процессы производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Уметь:</i><br/>обеспечить контроль качества продукции растениеводства и животноводства в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Владеть:</i><br/>опытом проведения научно-исследовательской работы, обеспечения контроля качества готовой сельскохозяйственной продукции в различных экономических и погодных условиях</p> |
| ПК-12 Способен организовать производство                                                                                                                                                   | ПК-12.1 применяет существующие                                                                                                                                                                                                                | <i>Знать:</i><br>особенности производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сельскохозяйственной продукции | нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; применяет существующие нормативные документы по вопросам организации производства сельскохозяйственной продукции, владеет знаниями по вопросам хранения и переработки сельскохозяйственной продукции; | сельскохозяйственной продукции<br><i>Уметь:</i><br>обеспечить контроль качества продукции сельскохозяйственной продукции<br><i>Владеть:</i><br>опытом проведения научно-исследовательской работы, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой сельскохозяйственной продукции |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4.Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.08 Организация малотонажных перерабатывающих производств 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 №7 |    |
|--------------------------------------------|----------|----------|------------|----|
|                                            |          |          | КР         | СР |
| Лекции (Л)                                 | 16       |          | 16         |    |
| Лабораторные работы (ЛР)                   | 30       |          | 30         |    |
| Практические занятия (ПЗ)                  |          |          |            |    |
| Семинары(С)                                |          |          |            |    |
| Курсовое проектирование (КП)               |          |          |            |    |
| Самостоятельная работа                     |          | 60       |            | 60 |
| Промежуточная аттестация                   | 2        |          | 2          |    |
| Наименование вида промежуточной аттестации | х        | х        | Зачёт      |    |
| Всего                                      | 48       | 60       | 48         | 60 |

## 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. Производственный процесс и его организация                                         | 7       | 2                                                         |                     |                      |          |                         |                                                      |                                   |                       |                          | УК-3.1, УК-3.2, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-12.1                         |
| Тема 2. Нормативные документы для организации малотоннажного производства                  | 7       |                                                           | 2                   |                      |          |                         |                                                      |                                   | 2                     |                          | УК-3.3, УК-3.4, ПК-5.1, ПК-9.1, ПК-10.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-12.1        |
| Тема 3. Разработка оптимальной планировки производственного участка                        | 7       |                                                           | 2                   |                      |          |                         |                                                      |                                   | 2                     |                          | УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-3.4, ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-9.1, ПК-10.1 |
| Тема 4. Понятия о производственных процессах                                               | 7       |                                                           | 2                   |                      |          |                         |                                                      |                                   | 2                     |                          | УК-3.2, ПК-10.1, УК-3.1                                                 |
| Тема 5. Классификация пищевых производств и сырья. Основные свойства различных видов сырья | 7       | 2                                                         |                     |                      |          |                         |                                                      | 4                                 |                       |                          | ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-9.1                                                  |
| Тема 6. Организация и планирование мукомольных заводов и крупозавода                       | 7       | 2                                                         |                     |                      |          |                         |                                                      | 4                                 |                       |                          | УК-3.4, ПК-5.1, ПК-7.1                                                  |



|                                                                                                                                                          |   |   |   |  |  |  |   |   |  |                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--|--|---|---|--|-----------------------------|
| Тема 7.<br>Технологическое<br>оборудование для<br>мини-мельниц                                                                                           | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-9.1, ПК-10.1             |
| Тема 8. Схема<br>технологического<br>процесса в крупяном<br>производстве                                                                                 | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-6.1, ПК-7.1              |
| Тема 9.<br>Проектирование и<br>организация<br>предприятий малой<br>мощности по<br>производству<br>кондитерских изделий<br>и хлебопекарных<br>предприятий | 7 | 2 |   |  |  |  | 8 |   |  | ПК-9.1, ПК-<br>10.1, ПК-7.1 |
| Тема 10.<br>Проектирование<br>пекарен малой<br>мощности                                                                                                  | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-5.1, ПК-6.1              |
| Тема 11.<br>Проектирование и<br>организация<br>комбикормового завода                                                                                     | 7 | 2 |   |  |  |  | 2 |   |  | ПК-7.1, ПК-9.1              |
| Тема 12. Упаковка<br>(выбой), хранение и<br>отпуск готовой<br>продукции<br>комбикормов,<br>основные требования к<br>электротехнической<br>части          | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-7.1, ПК-10.1             |
| Раздел 3 Основы<br>переработки<br>сельскохозяйственного<br>сырья                                                                                         | 7 | 4 | 8 |  |  |  |   |   |  |                             |
| Тема 13.<br>Проектирование и<br>организация<br>предприятий<br>мясоперерабатывающе<br>й промышленности                                                    | 7 | 2 |   |  |  |  | 6 |   |  | ПК-10.1                     |

|                                                                                                                           |   |   |   |  |  |  |   |   |  |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--|--|---|---|--|------------------------|
| Тема 14. Генеральный план проектируемого предприятия переработки мясной продукции                                         | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-12.1                |
| Тема 15. Требования, предъявляемые к копильным отделения мясной промышленности                                            | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-5.1, ПК-6.1         |
| Тема 16. Ветеринарно-санитарные правила для предприятий (цехов) переработки птицы и производства яйцепродуктов            | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-6.1, ПК-9.1         |
| Тема 17. Проектирование и организация работы на предприятиях молочной промышленности                                      | 7 | 2 |   |  |  |  | 4 |   |  | ПК-5.1, ПК-6.1         |
| Тема 18. Нормы для хранения и перевозки сырья и готовой промышленности молочной промышленности и дезинсекция, дератизация | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-9.1, ПК-10.1        |
| Тема 19. Требования к зданиям перерабатывающей промышленности                                                             | 7 | 2 |   |  |  |  | 2 |   |  | ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-9.1 |
| Тема 20. Требования к воде, используемой в производстве                                                                   | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | УК-3.4, ПК-5.1         |
| Тема 21. Требования пожарной безопасности для экстракционных заводов                                                      | 7 |   | 2 |  |  |  |   | 2 |  | ПК-9.1, ПК-10.1        |

|                                                                          |   |    |    |  |  |  |  |    |    |   |                |
|--------------------------------------------------------------------------|---|----|----|--|--|--|--|----|----|---|----------------|
| Тема 22. Требования для пожарной безопасности для ликероводочных заводов | 7 |    | 2  |  |  |  |  |    | 2  |   | ПК-12.1        |
| Тема 23. Безопасность на предприятиях перерабатывающей промышленности    | 7 |    | 2  |  |  |  |  |    | 2  |   | ПК-7.1, ПК-9.1 |
| Тема 24. Промежуточная аттестация                                        | 7 |    |    |  |  |  |  |    |    |   |                |
| Контактная работа                                                        | 7 | 16 | 30 |  |  |  |  |    |    | 2 | x              |
| Самостоятельная работа                                                   | 7 |    |    |  |  |  |  | 30 | 30 |   |                |
| Объем дисциплины в семестре                                              | 7 | 16 | 30 |  |  |  |  | 30 | 30 | 2 | x              |
| Всего по дисциплине                                                      |   | 16 | 30 |  |  |  |  | 30 | 30 | 2 | x              |

## 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      | Классификация пищевых производств и сырья. Основные свойства различных видов сырья           | 1.Основные виды растительного сырья перерабатывающей промышленности.<br>2.Классификация и химический состав растительного сырья перерабатывающей промышленности.                              | 4                         |
| 2      | Организация и планирование мукомольных заводов и крупозавода                                 | 1. Основные операции переработки зерна в муку и крупу,<br>2. Компоновка и размещение оборудования в крупопехах                                                                                | 4                         |
| 3      | Проектирование и организация предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий | 1. Размещение оборудования на предприятиях по производству кондитерских изделий,<br>2.Основные технологические операции по производству хлебобулочных изделий<br>3.Требования к строительству | 8                         |

|       |                                                                              |                                                                                                                                                                                                  |    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|       | хлебопекарных предприятий                                                    | предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий и хлебопекарных предприятий                                                                                                      |    |
| 4     | Проектирование и организация комбикормового завода                           | 1. Нормы проектирования комбикормовых предприятий,<br>2. Требования пожарной безопасности на комбикормовом заводе                                                                                | 2  |
| 5     | Проектирование и организация предприятий мясоперерабатывающей промышленности | 1. Требования к площадке предприятия колбасного цеха,<br>2. Требования к площадке предприятия консервного цеха                                                                                   | 6  |
| 6     | Проектирование и организация работы на предприятиях молочной промышленности  | 1. Организация рабочих мест предприятий по переработке молока,<br>2. Размещение оборудования на предприятиях молочной промышленности<br>3. Основные типы предприятий молочной промышленности     | 4  |
| 7     | Требования к зданиям перерабатывающей промышленности                         | 1. Требования к размещению спиртохранилищ,<br>2. Категории производств по взрывной и пожарной безопасности<br>3. Требования к строительным материалам для зданий перерабатывающей промышленности | 2  |
| Всего |                                                                              |                                                                                                                                                                                                  | 30 |

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

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

1. Гличев А.В. Основы управления качеством продукции. – М.: АМИ, 2000.
2. Личко, Н.М. Технология переработки продукции растениеводства/ Личко Н.М., Курдина В.Н., Елисеева Л.Г. и др. - М.: Колос, 2000.

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

1. Нечаев А.П. Технология пищевых производств / А.П. Нечаев. – М.: Колос, 2005. – 768 с.
2. Поняк В.Е., Безруков А.И., Белоусов В.В., Зельцер А.М. Управление качеством. Учебное пособие. М.: МСХА, 2000 г.

### **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**

весы лабораторные, рассев лабораторный, разборные доски, шпатели, набор сит, колбы, электрические плиты, лабораторный сушильный шкаф, бюретка автоматическая, муфельная печь, прибор Журавлева, рефрактометр, сахариметр, прибор для определения развариваемости круп ПОР-1.

#### **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

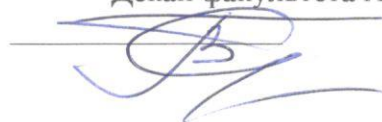
Зав. кафедрой



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



Люкин В.Б.

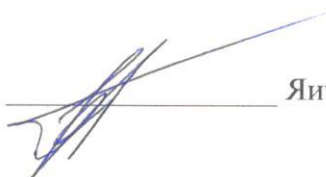
## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.08 Организация малотонажных перерабатывающих производств 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

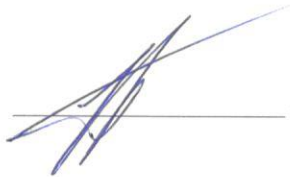
## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.08 Организация малотонажных перерабатывающих производств на 2021-2022 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 30.08.2021 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич