

**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 заочная**

## 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) Культура речи и делового общения Психология Производственная технологическая практика
ПК-5	Производственная технологическая практика Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Технология переработки продукции растениеводства
ПК-6	Производственная технологическая практика Эксплуатация технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья Технология переработки и хранения продукции животноводства
ПК-7	Технология переработки продукции растениеводства
ПК-9	Производственная технологическая практика Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
ПК-10	Производственная технологическая практика 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 Производство растительных масел Производство комбикормов Производство круп Макаронное производство Производство и переработка бахчевых культур 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 Производство и переработка бахчевых культур Технология производства сахара Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-9	Управление и маркетинг в АПК Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (работа бакалавра)
ПК-10	Управление и маркетинг в АПК 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> технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий <i>Уметь:</i> осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий <i>Владеть:</i> 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> 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  <i>Уметь:</i>  осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий  <i>Владеть:</i>  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>  технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий  <i>Уметь:</i>  осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий  <i>Владеть:</i>  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>  технологические процессы, организации малотоннажных перерабатывающих предприятий  <i>Уметь:</i>  осуществлять подбор необходимого персонала для организации малотоннажных перерабатывающих предприятий</p>

		<p><i>Владеть:</i>  опытом организации работы, производства и переработки сельскохозяйственной продукции на малотоннажных перерабатывающих предприятиях</p>
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<p><i>Знать:</i>  технологические процессы переработки продукции растениеводства</p> <p><i>Уметь:</i>  обеспечить контроль качества продукции растениеводства</p> <p><i>Владеть:</i>  технологические процессы переработки продукции животноводства</p>
ПК-6 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	ПК-6.1 Реализует технологии переработки и хранения продукции животноводства	<p><i>Знать:</i>  технологические процессы переработки продукции животноводства</p> <p><i>Уметь:</i>  обеспечить контроль качества продукции животноводства</p> <p><i>Владеть:</i>  опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки продукции животноводства, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой продукции</p>
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции плодового и овощеводства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции плодового и овощеводства	<p><i>Знать:</i>  технологические процессы переработки продукции плодового и овощеводства</p> <p><i>Уметь:</i>  обеспечить контроль качества продукции плодового и овощеводства</p> <p><i>Владеть:</i>  опытом проведения научно-исследовательской работы, производства и переработки</p>

		продукции плодородства 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> работу подразделений предприятий по производству продукции животноводства и растениеводства</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечить контроль подразделений предприятий по производству продукции животноводства и растениеводства</p> <p><i>Владеть:</i> 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> технологические процессы производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции растениеводства и животноводства в различных экономических и погодных условиях</p> <p><i>Владеть:</i> 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> особенности производства

сельскохозяйственной продукции	<p>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;</p>	<p>сельскохозяйственной продукции <i>Уметь:</i> обеспечить контроль качества продукции сельскохозяйственной продукции <i>Владеть:</i> опытом проведения научно-исследовательской работы, обеспечения в соответствии с нормативно-законодательной базой контроля качества готовой сельскохозяйственной продукции</p>
--------------------------------	---	---

#### 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	Курс №5	
			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. Производственный процесс и его организация	5	2									УК-3.1, УК-3.2, ПК-9.1
Тема 2. Нормативные документы для организации малотоннажного производства	5		2						6		ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
Тема 3. Классификация пищевых производств и сырья. Основные свойства различных видов сырья	5	2						12			ПК-10.1, ПК-12.1
Тема 4. Организация и планирование мукомольных заводов и крупозавода	5							12			УК-3.3, УК-3.4
Тема 5. Проектирование и организация предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий и хлебопекарных предприятий	5							12			УК-3.1, УК-3.2, ПК-5.1, ПК-10.1



Тема 6. Проектирование и организация комбикормового завода	5							8			ПК-5.1, ПК-6.1, ПК-7.1
Раздел 3. Раздел 3 Основы переработки сельскохозяйственного сырья агрегатного типа	5		2								
Тема 7. Проектирование и организация предприятий мясоперерабатывающей промышленности	5							12			ПК-9.1, ПК-10.1
Тема 8. Требования, предъявляемые к копильным отделениям мясной промышленности	5		2						6		ПК-9.1, ПК-10.1
Тема 9. Проектирование и организация работы на предприятиях молочной промышленности	5							12			ПК-7.1, ПК-9.1
Тема 10. Требования к зданиям перерабатывающей промышленности	5							12			ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-9.1
Тема 11. Безопасность на предприятиях перерабатывающей промышленности	5		2						4		ПК-6.1, ПК-7.1, ПК-12.1, ПК-5.1
Тема 12. Промежуточная аттестация	5										
<b>Контактная работа</b>	5	4	6							2	х
<b>Самостоятельная работа</b>	5							80	16		
<b>Объем дисциплины в семестре</b>	5	4	6					80	16	2	х
<b>Всего по дисциплине</b>		4	6					80	16	2	х

## 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. 2. Классификация и химический состав растительного сырья перерабатывающей промышленности.	12
2	Организация и планирование мукомольных заводов и крупозавода	1. Основные операции переработки зерна в муку и крупу, 2. Компонировка и размещение оборудования в крупозах	12
3	Проектирование и организация предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий и хлебопекарных предприятий	1. Размещение оборудования на предприятиях по производству кондитерских изделий, 2. Основные технологические операции по производству хлебобулочных изделий 3. Требования к строительству предприятий малой мощности по производству кондитерских изделий и хлебопекарных предприятий	12
4	Проектирование и организация комбикормового завода	1. Нормы проектирования комбикормовых предприятий, 2. Требования пожарной безопасности на комбикормовом заводе	8
5	Проектирование и организация предприятий мясоперерабатывающей промышленности	1. Требования к площадке предприятия колбасного цеха, 2. Требования к площадке предприятия консервного цеха	12
6	Проектирование и организация работы на предприятиях молочной промышленности	1. Организация рабочих мест предприятий по переработке молока, 2. Размещение оборудования на предприятиях молочной промышленности 3. Основные типы предприятий молочной промышленности	12
7	Требования к зданиям перерабатывающей промышленности	1. Требования к размещению спиртохранилищ, 2. Категории производств по взрывной и пожарной безопасности 3. Требования к строительным материалам для зданий перерабатывающей промышленности	12
Всего			80

## **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



Любкин В.Б.

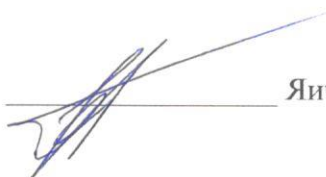
## Дополнения и изменения

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 21.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Яичкин Владимир Николаевич

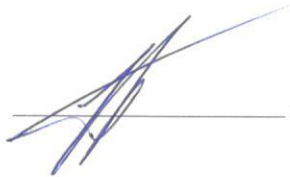
## Дополнения и изменения

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