


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
 (ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
 Инженерный факультет

Регистрационный номер 07-9/30

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и
 воспитательной работе

 Черкашина А.Г.
 «19» апреля 2018 г.

Дисциплина (модуль) **Б1.В.07 Общая технология**
шифр и название по учебному плану

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой Технологические системы в агропромышленном комплексе
 Учебный план 15.03.02 Технологические машины и оборудование: Машины и аппараты
 пищевых производств
 Квалификация бакалавр
 Форма обучения заочная
 Общая трудоемкость /ЗЕТ 432/12
 Часов по учебному плану
 в том числе: Виды контроля на курсах:
зачет 3 экзамен 4
 аудиторные занятия 52
 самостоятельная работа 367
 часов на контроль 13

Курс	3		4		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД		
Лекции	4	4	8	8	12	12
Лабораторные	8	8	12	12	20	20
Практические	8	8	12	12	20	20
Итого ауд.	20	20	32	32	52	52
Контактная работа	20	20	32	32	52	52
Самост. работа	84	84	283	283	367	367
Часы на контроль	4	4	9	9	13	13
Итого	108	108	324	324	432	432

Якутск 2018

Программу составил (и): специалист профильной организации Ефремов Петр Семенович,
старший преподаватель Савватеева Ирина Аркадьевна
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от «20» октября 2015 г. N 1170, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 15.03.02 Технологические машины и оборудование: Машины и аппараты пищевых производств, от 29.03.2018 г. протокол №5

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры Технологические системы АПК

Зав. кафедрой _____ /Дондоков Ю.Ж./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол № 9 от «09» апреля 2018 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____ /Дондоков Ю.Ж./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 9 от «9» апреля 2018 г.

Председатель МК факультета _____ /Савватеева И.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета №8 от «18» апреля 2018 г.

Декан факультета _____ /Друзьянова В.П./
подпись фамилия, имя, отчество

«18» апреля 2018 г.

Председатель УМС ЯГСХА _____ /Гоголева И.В./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 4 от «19» апреля 2018 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в _____ / _____ уч.г.

на заседании кафедры _____ протокол от «_____» _____ 20__ г. №__.

Зав. кафедрой _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в _____ / _____ уч.г.

на заседании кафедры _____ протокол от «_____» _____ 20__ г. №__.

Зав. кафедрой _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в _____ / _____ уч.г.

на заседании кафедры _____ протокол от «_____» _____ 20__ г. №__.

Зав. кафедрой _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)
7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)
 - 7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
 - 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
 - 7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
 - 7.3.1. Перечень программного обеспечения
 - 7.3.2. Перечень информационных справочных систем
 - 7.3.3. Материально-технической база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
9. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
10. Приложение.

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины «Общая технология» - сформировать

- теоретические знания о технологии пищевых продуктов;
- умения и навыки работы, необходимые для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности.

Задачи дисциплины:

- формирование у студентов знаний о составе и свойствах сырья для производства пищевых продуктов;
- формирование умений и навыков по решению задач при разработке и внедрении процессов и аппаратов на предприятиях пищевой промышленности

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Перечень компетенций	Содержание компетенций
ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	
Знать:	
уровень 1	основные современные образовательные технологии по расчету машин
уровень 2	современные образовательные технологии по расчету и конструированию машин
уровень 3	современные образовательные технологии по расчету машин
Уметь:	
уровень 1	проводить анализ эффективности изучения
уровень 2	проводить анализ и комплексную оценку эффективности изучения
уровень 3	проводить анализ и комплексную оценку эффективности изучения
Владеть:	
уровень 1	навыками планирования самостоятельной работы при изучении дисциплины.
уровень 2	навыками планирования и организации самостоятельной работы при изучении дисциплины.
уровень 3	навыками планирования, организации и управления самостоятельной работы при изучении дисциплины.
ПК- 19 умением проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений	
Знать:	
уровень 1	в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования
уровень 2	методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности
уровень 3	методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности
Уметь:	
уровень 1	нормы и правила проектирования предприятий пищевой отрасли;
уровень 2	методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности
уровень 3	проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, результаты деятельности производственных подразделений

Владеть:	
уровень 1	нормы и правила проектирования предприятий пищевой отрасли;
уровень 2	методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности
уровень 3	методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:	о составе и свойствах сырья для производства пищевых продуктов;
Уметь:	решать задачи при разработке и внедрении процессов и аппаратов на предприятиях пищевой промышленности
Владеть:	навыками разработки технологических процессов предприятий по пищевым производствам

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Цикл (раздел) ООП	Общая технология
3.1.	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1.	Математика
3.1.3.	Технологическое оборудование пищевых производств
3.2.	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1.	Организация и управление производством
3.2.2.	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедура защиты

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

Курс	3		4		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	4	4	8	8	12	12
Лабораторные	8	8	12	12	20	20
Практические	8	8	12	12	20	20
Итого ауд.	20	20	32	32	52	52
Контактная работа	20	20	32	32	52	52
Сам. работа	84	84	283	283	367	367
Часы на контроль	4	4	9	9	13	13
Итого	108	108	324	324	432	432

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Курс	Часов	Компетенции	Литература	Интеракт.	Примечание
1.	<p>Лекция:</p> <p>1. Сырье для хлебопекарной промышленности</p> <p>2. Зерномучное сырье. Зерно. Классификация зерна по химическому составу, ботанико-физиологические, органолептические, физические, химические, механические и технологические свойства зерна. Созревание и послеуборочное дозревание зерна. Свойства зерновой массы: сыпучесть, скважистость, сорбционные и аэродинамические свойства.</p> <p>3. Мука. Виды муки и ее качество. Солод, сахар, вода - краткая характеристика сырья.</p>	3	4	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		
2.	<p>Лабораторная работа:</p> <p>Мясо убойных животных, его состав и свойства</p> <p>Определение мяса убойных животных. Классификация мяса. Строение основных тканей мяса, их состав и пищевая ценность. Строение мышечной ткани, ее химический состав. Строение и виды соединительной ткани, химический состав. Строение и состав хрящевой ткани. Строение и состав костной ткани. Строение и</p>	3	8	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		

	<p>состав жировой ткани. Физико-химические свойства мяса и мясопродуктов: способность (адсорбционная влага, осмотическая влага, капиллярная влага; активность воды; структурно-механические свойства). Требования ГОСТ, СанПиН и ТР ТС.</p>						
3.	<p>Практическая работа: Состав и свойства рыбного сырья, пищевая и биологическая ценность Классификация рыб по форме тела, месту обитания и образу жизни, по размеру и массе, времени лова, количеству белковых веществ, жирности. Размеры рыбы, удельная поверхность, плотность, центр тяжести, угол скольжения, объемная масса рыбы, теплоемкость, теплопроводность, температуропроводность, адгезия, электросопротивление. Массовый состав рыбы. Элементарный и молекулярный химический состав мяса рыбы. Вода: структурно-свободная, вода смачивания. Белки: водорастворимые, солерастворимые, миостромины, белки стромы. Изменение свойств белковых веществ при изменении условий среды. Небелковые азотистые вещества. Жиры: простые жиры, липиды, фосфатиды, стериды, стерины, пигменты. Углеводы- гликоген. Минеральные вещества и витамины, ферменты. Химический состав органов и частей рыбы. Факторы, влияющие на химический состав рыбы. Строение тканей рыбы. Требования</p>	3	8	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		

	ГОСТ, СанПиН и ТР ТС к рыбе.						
4.	<p>Самостоятельная работа: Вспомогательное сырье для пищевой промышленности Поваренная соль. Желирующие вещества. Пенообразующие вещества. Поверхностно-активные вещества. Пищевые красители и ароматизаторы. Пищевые кислоты. Яйца и яйцепродукты. Хранение и подготовка муки к производству. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Приготовление теста: безопасный и опарный способы. Замес и брожение теста, процессы, происходящие при замесе и брожении теста. Разделка теста: деление теста на куски, округление кусков. Предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка. Выпечка хлеба: процессы, происходящие при выпечке. Упёк хлеба, усушка, хранение хлеба. Болезни хлеба. Классификация, характеристика основных видов колбас. Общая технологическая схема производства колбасных изделий. Характеристика основных технологических операций: сырье и материалы, подготовка сырья, измельчение и посол, приготовление фарша, формование батона, термическая обработка (осадка, варка, копчение, обжарка, сушка), хранение. Технология производства полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас. Технология ливерных колбас. Оценка</p>	3	84	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		

	<p>качества колбасных изделий. Недостатки качества и причины их вызывающие. Технология производства ветчины. Технология производства вареных, копченых, сырокопченых, копчено-запеченных, запеченных и жареных продуктов из свинины. Виды полуфабрикатов. Технология производства фасованного мяса и субпродуктов, рубленых полуфабрикатов, фаршей, полуфабрикатов в тесте. Классификация консервов. Сырье и материалы. Консервная тара. Технология консервов. Характеристика основных технологических операций: подготовка тары, порционирование и закатка банок, проверка герметичности закатынных банок, режимы стерилизации, сортировка, охлаждение, упаковывание и хранение.</p>						
5.	<p>Лекция : Способы охлаждения и замораживания рыбы. Глазирование. Виды и способы посола. Пряный посол и маринование рыбы. Технологическая схема приготовления соленой рыбы. Требования к сырью и материалам при посоле. Недостатки качества посола и причины их вызывающие. Технология вяления, сушки и копчения рыбы. Технологическая схема приготовления вяленой, сушеной и копченой рыбы. Способы копчения: горячее и холодное копчение. Недостатки качества</p>	4	8	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		

	<p>копчения и причины их вызывающие.</p> <p>Классификация. Основные технологические процессы производства консервов: размораживание, мойка, удаление чешуи, порционирование, обжаривание, бланширование, копчение, экаустирование, стерилизация, охлаждение.</p> <p>Приготовление заливок, расчет солености томатного соуса. Недостатки качества и причины их вызывающие.</p>						
6.	<p>Лабораторная работа:</p> <p>Сырье для молочной промышленности Молоко - сложная, биологическая, полидисперсная система. Пищевая и энергетическая ценность молока коров. Состав молока: свободная и связанная вода; сухие вещества (классификация и свойства белков, липиды и их свойства; простые и сложные углеводы; макро- и микроэлементы; витамины; ферменты; газы; посторонние химические вещества). Физико-химические свойства молока: плотность, титруемая кислотность, активная кислотность, окислительно-восстановительный потенциал, вязкость, поверхностное натяжение, теплоемкость, теплопроводность, температуропроводность, электрические свойства, показатель преломления, осмотическое давление и температура замерзания. Технологические свойства молока. Требования ГОСТ, СанПиН и ТР ТС 033.</p>	4	12	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		
7.	<p>Практическая работа:</p> <p>Пастеризованное молоко.</p>	4	12	ОПК-1; ПК-	Л.1.1.		

	<p>Общая технологическая схема производства. Пороки пастеризованного молока, причины их возникновения и меры предупреждения. Пастеризованные сливки. Общая технологическая схема производства. Оценка качества, пороки пастеризованных сливок, причины их возникновения и меры предупреждения. Стерилизованное молоко. Способы производства, технологические схемы. Характеристика и требования к сырью, используемому в производстве стерилизованного молока. Термоустойчивость молока, факторы, влияющие на термоустойчивость и способы ее повышения. Эффективность стерилизации. Микробиологические и физикохимические изменения в молоке при стерилизации и ультравысокотемпературной обработке молока. Фасование, упаковывание и хранение. Пороки стерилизованного молока, причины их возникновения и меры предупреждения. Характеристика и виды кисломолочных продуктов. Пищевая ценность, диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов. Биохимические основы технологии кисломолочных продуктов. Термостатный и резервуарный способы производства. Сравнительная оценка способов. Общая технологическая схема производства.</p>			19			
--	---	--	--	----	--	--	--

8.	<p>Самостоятельная работа: Сыр - понятие, ассортимент, состав, питательная ценность. Классификация сыров. Общая технологическая схема. Требования к основным операциям. Приемка и оценка качества сырья. Требования к молоку как сырью для выработки сыра. Показатели сыропригодности молока. Учет этих требований в национальном стандарте на молоко- сырье и технических условиях «Молоко-сырье для сыроделия». Подготовка молока к выработке сыра. Подготовка молока к свертыванию. Внесение $CaCl_2$. Температура свертывания. Внесение азотнокислых натрия или калия. Назначение, сущность. Альтернатива использованию селитры. Закваски, используемые в сыроделии, функции закваски. Бактериофаг в сыроделии. Схемы и способы приготовления производственной закваски из бактериальной закваски и бактериального препарата. Свертывание молока. Факторы, влияющие на скорость образования сгустка. Определение готовности сгустка. Теоретическая сущность сычужного свертывания. Обработка сгустка и сырного зерна. Свойства сгустка. Разрезка сгустка, постановка зерна, вымешивание. Назначение и режимы. Значение второго нагревания. Разбавление водой, частичная посолка в зерне. Определение готовности сырного зерна.</p>	4	283	ОПК-1; ПК-19	Л.1.1.		
----	---	---	-----	--------------	--------	--	--

<p>Факторы, влияющие на получение оптимальных параметров сырного зерна: влажность, клейкость, упругость. Формование сыра. Цель и способы формования: формование из пласта, насыпью, наливом. Зависимость рисунка сыра от способа формования. Самопрессование и прессование сыра под давлением, назначение этих операций. Режимы и параметры процессов. Особенности бессалфеточного прессования. Назначение и способы посолки: сухой солью, частичная посолка в зерне, в рассоле, инъекционный способ. Диффузионно-осмотические процессы при посолке сыра. Факторы, влияющие на скорость посолки : концентрация рассола, температура, влажность сыра, структура сырной массы. Восстановление рассола. Созревание сыра и уход за ним. Факторы и условия созревания. Изменения составных частей сырной массы при созревании: молочного сахара, белка, жира. Формирование органолептических свойств сыра: вкуса, консистенции, рисунка. Прогнозирование качества готового продукта. Задачи, решаемые в процессе ухода за сырами при созревании: ускорение образования защитной корки, предупреждение развития плесени, предупреждение развития плесени, предотвращение деформации, стимулирование процессов</p>						
---	--	--	--	--	--	--

	<p>созревания. Покрытия, применяемые в сыроделии: парафино - восковые, водные сополимеры - латексы, пленки, комбинированные покрытия. Особенности технологии сыров, созревающих в пленках. Сортировка и маркировка. Маркировка сыров, упаковка и транспортировка. Пороки сыров и причины, их вызывающие. Плавленые сыры. Классификация плавленых сыров. Общая технологическая схема - требования к основным операциям. Подбор сырья и солей плавителей. Плавление сырной массы. Особенности технологии отдельных видов плавленого сыра. Переработанные сыры. Классификация масла и масляных паст из коровьего молока, нормируемые показатели, пищевая и ценность.</p> <p>Классификация спредов и топленых смесей, нормируемые показатели, пищевая ценность. Методы производства масла и их сравнительная характеристика. Схема производства масла методом сбивания сливок в маслоизготовителях периодического и непрерывного действия. Физическое созревание сливок. Сущность процесса, выбор режима физического созревания в зависимости от состава молочного жира и вида вырабатываемого масла. Одно - и многоступенчатые режимы, ускоренная подготовка сливок к сбиванию. Факторы, определяющие готовность сливок к</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>сбиванию. Сбивание сливок. Теоретические основы процесса сбивания сливок (кавитационная и флотационная теории). Факторы, влияющие на процесс сбивания. Сущность процесса сбивания сливок в МПД и МНД и факторы, влияющие на процесс маслообразования.</p> <p>Обработка масляного зерна и масла. Цель и стадии обработки. Факторы, влияющие на эффективность обработки в МПД, гомогенизация масла. Эффективность обработки и регулирование массовой доли влаги в масле в МНД. Схема производства масла методом преобразования ВЖС. Факторы, влияющие на эффективность сепарирования сливок. Нормализация ВЖС по влаге и СОМО. Преобразование ВЖС в масло: стадии обработки, формирование структуры масла. Особенности преобразования ВЖС в масло при эксплуатации различных маслообразователей.</p> <p>Технология спредов, целесообразность их производства. Критерии выбора немолочных жиров для получения высококачественных спредов. Схемы производства спредов методами сбивания сливок и ПВЖС. Спред детский. Оборудование для производства спредов.</p> <p>Технология молочных консервов и сухих молочных продуктов Теоретические основы консервирования: понижение активности воды и тепловая стерилизация.</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--

	<p>Возможные источники осмофильной микрофлоры, способной развиваться при низкой активности воды. Классификация молочных консервов по способам консервирования. Принципы консервирования: анабиоз и абиоз. Общая технологическая схема производства молочных консервов. Требования к молоку для консервирования по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Современные представления о термоустойчивости молока. Механизм влияния на термоустойчивость молока кислотности, солевого и белкового состава, массовой доли лактозы. Способы повышения термоустойчивости молока. Особенности проведения оценки качества молока, очистки, охлаждения, термизации при выработке молочных консервов. Нормализация молока по жиру и сухих веществам. Основа нормализации при производстве молочных консервов. Способы нормализации - смешиванием в емкостях и в потоке, их сравнительная оценка. Жиробаланс и баланс сухих веществ как основа методов расчета нормализации и определения масс молока, обезжиренного молока, сливок, сахара и других добавок. Расчет массы продукта и удельного расхода сырья. Гомогенизация (диспергирование, эмульгирование) при выработке молочных</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

<p>консервов, молокосодержащих продуктов, заменителей цельного молока для сельхозживотных. Влияние гомогенизации на термоустойчивость молока. Выбор режимов тепловой обработки молока при производстве молочных консервов. Влияние режима тепловой обработки на качество продуктов. Сгущение выпариванием при выработке сгущенных и сухих молочных продуктов. Организация сгущения в циркуляционных (одно и двухкорпусных) и пленочных вакуум-выпарных аппаратах. Влияние способа сгущения на качество продукта. Выбор способа сгущения в зависимости от вида продукта. Технологические расчеты сгущения. Изменение состава и свойств смесей при сгущении - рост кислотности, изменение вязкости, кристаллизация лактозы, и их влияние на технологический процесс. Стерилизация при выработке молочных консервов. Промышленная стерильность. Технология стерилизованных сгущенных молочных продуктов. Периодический и поточный способы производства сгущенного молока с сахаром и их сравнительная оценка. Особенности внесения сахара и охлаждения готового продукта при периодическом и поточном способах производства. Влияние процесса охлаждения сгущенного молока с сахаром на консистенцию</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>продукта. Подготовка и внесение вкусовых наполнителей (кофе, какао, цикория) при выработке молока и сливок сгущенных с сахаром и кофе, какао, цикорием. Сушка при выработке сухих молочных продуктов. Формы связи влаги с составными частями различных концентратов молочного сырья и связанные с этим особенности сушки молока, сыворотки, молочного сырья повышенной кислотности. Свойства сухих молочных продуктов, определяющие их растворимость и хранимоспособность: смачиваемость, размеры и структура частиц сухого молока, гигроскопичность. Способы сушки - контактная и конвективная (распылительная и виброконвективная). Двух- и трех-стадийная сушка. Оценка способов сушки по влиянию на свойства продукта. Влияние параметров сушки (концентрации и температуры высушиваемого продукта, температуры входящего в сушилку и выходящего воздуха) на интенсивность процесса, свойства и качество сухого продукта. Виды продуктов и их характеристика. Технологическая схема производства сухого обезжиренного и сухого цельного молока. Технология сухих продуктов повышенной растворимости. Способы снижения потерь сухого молока с уходящим воздухом.</p>						
--	--	--	--	--	--	--

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

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА 1. Шалыгина, А. М. Общая технология молока и молочных продуктов: Учебник для вузов Москва: КолосС, 2004	ЭБС Лань
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА 1. Остриков А. Н., Абрамов О. В., Василенко В. Н. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлениям подготовки бакалавров техники и технологии 260100 "Производство продуктов питания из растительного сырья", 260800 "Технология продукции и организация общественного питания" - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012	ЭБС Лань

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Перечень электронных ресурсов:	
Э 1.	электронно-библиотечная система издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016
Э 2.	электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ», договор №2931 от 27.02.2017 г.
Э 3.	ЭБС Znanium.com Договор №1773 от 18.07.2016 г
Э 4.	Научная электронная библиотека eLibrary. Договор №SU-02-12/2016 от 24 января 2017

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1. Перечень программного обеспечения

П 1.	Бесплатная операционная система CalculateLinux
П 2.	LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense

7.3.2. Перечень информационных справочных систем

Перечень информационных справочных систем	
С 1.	справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;
С 2.	ru.wikipedia;
С 3.	slovari.yandex.ru;
С 4.	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ http://www.gramota.ru/ ;
С 5.	федеральный портал Российское образование http://www.edu.ru/ ;

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

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

<p>№ 3.402 Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий лекционного типа и семинарского типа занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>1) Набор демонстрационного оборудования Мультимедийное оборудование 2) Ученическая доска 3-створчатая - 1 шт 3) Столы ученические - 25 4) Стулья ученические - 49</p>
<p>№ 3.103 Учебная аудитория. Учебная аудитория для занятий семинарского типа занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>1) Мясомажасер УВМ-100 – 1шт., 2) Фаршмешалка МШ-1 – 1 шт., 3) Куттер УКН – 1 шт., 4) Волчек В-2 – 1 шт., 5) Шприц вакуумный ШВ-1 – 1 шт., 6) Тележка для подвеса колбас – 1 шт., 7) Устройство, технологический процесс» - 1шт., 8) Стол разделочный – 2 шт. 9) Стулья – 15 шт. 10) Столы 2хместные – 7 шт.</p>
<p>№ 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом сеть интернет</p>	<p>1) Компьютерный Стол 16 шт. 2) Стул ученический 16 шт 3) Системный блок и монитор – 16 шт.</p>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

«Методические указания для выполнения практических работ определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

«Методические указания к выполнению самостоятельной работы предназначены для выполнения самостоятельной и контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования.

«Методические указания по выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения» определяют общие требования, правила и организацию выполнения контрольных работ для студентов заочной формы обучения с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами.

9. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

9.1. Образовательные технологии.

В ФГБОУ ВО «Якутская ГСХА» специального структурного подразделения, ответственного за обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не существует. Эти полномочия переданы учебно-методическому отделу и факультетам. Обучение в Якутской государственной сельскохозяйственной академии инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может осуществляться как в общих группах, так и по индивидуальным программам.

В академии ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на этапах их поступления, обучения, трудоустройства. Эту работу проводит:

- приемная комиссия;
- учебно-методический отдел;
- отдел по воспитательной работе;
- первичная профсоюзная организация студентов;
- отдел бухгалтерского учета и отчетности.

Для создания благоприятного психологического климата, формирования условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспеченности и защищенности абитуриентов и студентов-инвалидов, поддержке и укреплении их психического здоровья академия ведет работу совместно с Центром социально-психологической поддержки молодежи.

Работа с абитуриентами-инвалидами и абитуриентами с ограниченными возможностями здоровья. В случае обращения абитуриента-инвалида в Якутскую государственную сельскохозяйственную академию возможна организация до вузовской подготовки с использованием дистанционных образовательных технологий.

В Академии проводится профориентационная работа. Основными формами профориентационной работы являются дни открытых дверей, знакомство с академией через официальный сайт в разделе «Абитуриенту», консультации для инвалидов и их родителей по вопросам приема и обучения, в том числе по технологии удаленного доступа (электронная форма), участие в мероприятиях ФГБОУ ВО Якутская ГСХА, организованных для абитуриентов.

При поступлении в ФГБОУ Якутская ГСХА абитуриенты-инвалиды, не имеющие результатов единого государственного экзамена, могут самостоятельно выбирать, сдавать вступительные испытания, проводимые вузом самостоятельно. При выборе абитуриентом-инвалидом вступительных испытаний, проводимых вузом самостоятельно, академия создает специальные условия, включающие возможность использовать технические средства, помощь ассистента, а также увеличение продолжительности вступительных испытаний.

На сайте вуза в разделе «Приемная комиссия» размещена информация об условиях поступления в вуз для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Доступность заданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;

- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра LevenhukWise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

Для данной категории студентов, при необходимости, может быть разработан индивидуальный учебный план с индивидуальным графиком посещения занятий, в котором предусмотрены различные варианты проведения занятий: в академии (в академической группе и индивидуально) и на дому с использованием дистанционных образовательных технологий. Срок обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по индивидуальному учебному плану может быть при необходимости увеличен, но не более чем на год (для магистров – на полгода).

В случае необходимости, при обращении студента-инвалида в деканат, ему может быть оказано содействие в определении мест прохождения учебных и производственных практик с учетом ограничений возможности здоровья. При определении учебной и производственной практик учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. Веб-портфолио располагается на динамическом веб-сайте stud.yxaa.ru, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети.

Интерактивность обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих

студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. В академии проводится подбор и разработка учебных материалов в печатных и электронных формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet.

В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

Медицинско-оздоровительное сопровождение включает диагностику физического состояния студентов-инвалидов, сохранения здоровья, развитие адаптационного потенциала, приспособляемости к учебе. Якутская государственная академия располагает здравпунктом на территории академии, заключен договор с поликлиникой №5 где студенты имеют возможность получить медицинскую помощь.

1. Повышение информированности студентов-инвалидов:

- а) проведение общеакадемических акций, семинаров, круглых столов, конференций по вопросам охраны и укрепления здоровья;
- б) разработка и раздача памяток и буклетов по вопросам профилактики различных заболеваний (грипп, вирусный гепатит, туберкулез, клещевой энцефалит);
- в) публикация статей в газете «Агро on-line» по теме здоровье сбережения;
- г) проведение и организация бесед, семинаров, диспутов в общежитиях академии.

2. Организация лечебно-профилактической работы:

- а) дни здоровья с консультацией терапевта, дерматовенеролога, гинеколога, стоматолога;
- б) оздоровление в летний период (санатории, курорты);

3. Организация психотерапевтической помощи:

3.1. консультация психотерапевта и психодиагностики студентов-инвалидов

3.2. организация тренингов со студентами-инвалидами по следующим направлениям:

- эффективная межличностная коммуникабельность студентов;
- обучение навыкам самоконтроля;
- развитие личностного самоконтроля с навыками противодействия давлению среды;
- обучение эффективным формам поведения в стрессовых ситуациях;
- формирование лидерского потенциала;
- повышение самооценки личности студентов-инвалидов;
- групповая психотерапия студентов-инвалидов.

4. Организация психологической помощи:

- а) консультация студентов-инвалидов с психологическими проблемами;
- б) организация семинаров и бесед по алкогольной и наркотической зависимости.

5. Иммунопрофилактика – вакцинация против гриппа, краснухи и вирусного гепатита.

6. Ежегодная организация прохождения флюорографического обследования.

7. Проведение инструктажа по технике безопасности профилактики травматизма и предупреждению несчастных случаев.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов-инвалидов и выпускников академии, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. В академии существует центр содействия занятости выпускников и развития карьеры (ОТиП) и их закреплению на рабочих местах. Основными направлениями деятельности центра являются постоянное взаимодействие с работодателями на региональном рынке труда и активные формы и методы работы с обучающимися (презентации компаний и выпускников, ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.), также реализация превентивных мер по содействию трудоустройства студентов инвалидов и лиц с ОВЗ.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Якутской государственной сельскохозяйственной академии установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения. В программе дисциплины «Адаптивная физическая культура» прописаны условия, которые обеспечивают доступность и безопасность занятий для студентов инвалидов и лиц с ОВЗ. Группы для занятий физической культурой и спортом формируются в зависимости от видов ограничений здоровья обучающихся (зрения, слуха, опорно-двигательного аппарата, соматические заболевания). Студенты с нарушениями слуха и зрения могут выбрать подвижные занятия физкультурой на открытом воздухе или в спортивных залах, а также занятия на специальных тренажерах общеукрепляющей направленности.

Для дополнительной индивидуальной коррекции нарушений учебных и коммуникативных умений, профессиональной и социальной адаптации предусмотрено включение специализированных адаптационных дисциплин (модулей) *в вариативную часть* основных образовательных программ:

- Психология личности и профессиональное самоопределение;
- Социальная адаптация;
- Основы социально-правовых знаний.
- Основы интеллектуального труда.

Адаптационные дисциплины могут быть использованы исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

В академии ведется работа по созданию толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся инвалидов внедрена форма сопровождения, как волонтерское движение среди студенчества.

Одним из социально значимых направлений волонтерского движения обучающихся академии является помощь в социализации и адаптации студентов инвалидов. Работу волонтеров можно рассматривать как форму социального сопровождения инклюзивного образования обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в условиях толерантной социокультурной среды вуза.

Координация воспитательной работы академии осуществляется отделом по воспитательной. Отдел тесно взаимодействует с профкомом студентов, спортивным клубом, деканами и заместителями деканов по воспитательной работе, кураторами академических групп.

9.2. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП магистратура

В соответствии с ФГОС ВО магистратуры оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

9.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, выполнения индивидуальных работ и домашних заданий (пункт 4. настоящей рабочей программы).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете или экзамене, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации.

Лист регистрации изменений/дополнений к рабочей программы дисциплины

№	Наименование внесенных документ изменений	Раздел (указать раздел, пункт, страницу)	Основание внесения изменения	Подпись руководителя ОПОП