



Наименование дисциплины и код: **Технология заготовки и переработки сельхозсырья Б. 3.18.12.**

Лектор	Джурупова Б. К. – к.т.н., проф. кафедры «Товароведение, экспертиза товаров и технологии» КЭУ им. М. Рыскулбекова,
Контактная информация:	325394 раб
Количество кредитов:	2
Дата:	8 семестр
Цель и задачи курса	<p>Целью изучения дисциплины “Технология заготовки и переработки сельхозсырья” является: подготовить студентов к пониманию явлений, происходящих при заготовке и технологической обработке сельхозсырья, а также к решению для правильного и всестороннего решения вопросов производства и переработки пищевых продуктов.</p> <p>Задачи изучения дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none">- привить будущим специалистам систематизированные знания в области хранения и переработки сельхозсырья;- научить их использовать полученные знания при составлении технологических процессов;- научить студентов анализировать результаты исследований , полученные в процессе проведения лабораторных занятий ;- привить студентам умение правильно проводить исследования в области переработки и правильно использовать в практической деятельности
Описание курса	Изучение курса дает возможность студентам получить необходимые знания в области технологии изготовления сырья для переработки, особенностей, методов и принципов организации переработки, определение современных тенденций развития технологии переработки
Пререквизиты	Изучение основ данной дисциплины и получаемые при этом знания дополняются и углубляются при изучении студентами других учебных курсов в рамках основной образовательной программы подготовки бакалавра по направлению «Коммерция»: “Пищевая химия”, “Товароведение и экспертиза товаров” и др
Постреквизиты	После завершения курса, студенты должны иметь представление классификации технологии переработки пищевых

	<p>продуктах, о технологических процессах используемых при производстве пищевых продуктах, о явлениях происходящих при технологической обработке пищевого сырья</p>
<p>Компетенции</p>	<p>Согласно ГОС ВПО для направления «Коммерция» в результате усвоения дисциплины «Технология заготовки и переработки сельхозсырья» студенты должны в результате теоретического изучения знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные термины, определения; - классификацию условий хранения и технологий переработки; - основные принципы методов переработки сельхозсырья; - нормативные документы и основные положения законов по производству пищевых продуктов; <p>Студенты должны владеть первоначальными умениями и навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильно ставить задачи, проводить анализ ситуации и принимать эффективное решение проблемы. - грамотно излагать свои идеи, разработанные меры и программы в письменной и устной форме - отстаивать и продвигать собственные идеи - эффективно и рационально организовать рабочий день - эффективно использовать средства информационных технологий для презентации проектов - осуществлять эффективную деятельность в окружении, включая лидерство и создание команды - делать практические выводы в своей профессиональной деятельности, учитывая экологические интересы. <p>иметь представление о:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современном состоянии пищевой и перерабатывающей отрасли в Кыргызстане; - глобальных проблемах производства продуктов питания; - принципах рациональной переработки сельхозсырья; - источниках загрязнения продуктов питания
<p>Политика курса</p>	<p>Посещение занятий: При пропуске занятий студент самостоятельно изучает пропущенную тему и сдает преподавателю в виде письменной работы, реферата.</p>

	<p>Требования преподавателя: На занятия не опаздывать, выполнять задания преподавателя в срок, не пользоваться сотовыми телефонами на занятиях.</p> <p>Политика академического поведения: Политика курса включает следующий рекомендуемый перечень требований преподавания к проведению занятий и дисциплине студента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускать занятия; - не опаздывать на занятия; - активно участвовать в учебном процессе; - пунктуальность, аккуратность, обязательность; - выполнение самостоятельных заданий; - работа в команде и участие в дискуссиях; - во время занятия не пользоваться мобильным телефоном
Методы преподавания:	Лекции, Презентация, работа в малой группе, Мозговой штурм, Дискуссия, показ видеофильмов и др.
Форма контроля знаний	Экзамены
<p>Литература:</p> <p>Основная</p> <p>Дополнительная</p>	<p>1. Флауменбаум Б.Л., Танчев С.С. , Гришин М.А. “Основы консервирования пищевых продуктов”, (переизданное) Агропромиздат 2007г</p> <p>2. Флауменбаум Б.А. Основы консервирования пищевых продуктов. М: легкая и пищевая промышленность, 2009 г</p> <p>3. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. М. Легкая и пищевая промышленность, 2009 г</p> <p>Хранение и переработка сельхозсырья</p> <p>Научно-теоретический журнал для научных работников, инженеров, технологов, преподавателей и студентов вузов. (№ с1-12, 2017)</p> <p>2.Самсонова А.Н. Фруктовые и овощные соки –М.: ВО “Агропромиздат”, 2007</p> <p>3.Консервы и концентраты для детского питания / Е.Т. Дмитриева , Марх Э.А. и др , М.: ВО “Агропромиздат”, 2008 г./</p> <p>4. . www.tourlib.net,</p> <p>5. www.turbooks.ru,</p> <p>6. http://www.geofocus.ru/,</p> <p>7 http://www.national-geographic.ru/;</p> <p>8. http://www.vokrugsveta.ru/;</p> <p>9. www/prorectoran.ru</p>

Интернет-ресурсы	
СРС	<p align="center">Примерные контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы студентов</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Как классифицируется сельхозсырье? 2. Каков химический состав? 3. Что называется биозом, абиозом, анабиозом? 4. Какие принципы переработки сырья знаете ? 5. Как производятся энергетические батончики? 6. Как производится стерилизация? Факторы определяющие стерилизацию 7. Опишите технологию производства коктейлей 8. Какова технологическая схема производства продуктов на основе сахара? 9. Из каких технологических операций состоит производство соков? 10. Технологическая схема производства национального хлеба 11. Какие технологические схемы составляют основу белых и красных вин? 12. Разработайте технологию производства мороженого
Примечание.	

№	Тема	Кол-во час	Литература	Подготовительные вопросы по модулям
	Введение	1	Литература:	Вопросы для контроля знаний:
1	1. История развития науки о питании. Химический состав сырья. Классификация сырья, условий хранения и технологии производства пищевых продуктов	2	Основная: Флауменбаум Б.Л., Танчев С.С. , Гришин М.А. “Основы консервирования пищевых продуктов”, (переизданное) Агропромиздат 2007г 2. Флауменбаум Б.А. Основы консервирования пищевых продуктов. М: легкая и пищевая промышленность, 2009 г	<ol style="list-style-type: none"> 1. Из каких этапов состоит развитие науки о питании 2. Каков химический состав сырья? 3. Что называется белками? 4. Что такое углеводы? 5. Охарактеризуйте ферменты 6. Что называется жиром и их свойства? 7. Что такое аминокислоты ? 7. Какую роль играют витамины в организме человека? 8. Какую роль играют минеральные вещества ?

			3. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов. М. Легкая и пищевая промышленность, 2009	9. Как классифицируется технология производства пищевых продуктов?
2	Теоретические основы переработки сельхозсырья .	2	дополнительная литература 1. Хранение и переработка сельхозсырья 2. Научно-теоретический журнал для научных работников, инженеров, технологов, преподавателей и студентов вузов. (№ с1-12, 2017) 3. Самсонова А.Н. Фруктовые и овощные соки –М.: ВО “Агропромиздат”, 2007	Вопросы для контроля знаний: 1. Назовите принципы переработки сырья 2. Что называется биозом? 3. Что такое абиоз? 4. Что такое анабиоз ? 5. Какие технологии переработки основаны на биозе 1. Какие технологии переработки основаны на абиозе 2. Какие технологии переработки основаны на анабиозе ?
3	Методы предварительной обработки сырья	2	4. Консервы и концентраты для детского питания / Е.Т. Дмитриева , Марх Э.А. и др , М.: ВО “Агропромиздат”, 2008 г. 4. www.tourlib.net , 5. www/turbooks.ru , 6. http://www.geofocus.ru 7. http://www.national-geographic.ru/ ; 8. http://www.vokrugsveta.ru/ ; 9. www/prorectoran.ruran.ru	Вопросы для контроля знаний: 1. Что называется мойкой? Какое оборудование используется ? Значение мойки? Виды мойки? 2. Инспекция, оборудование, значение инспекции 3. Сортировка, калибровка, виды сортировки, Значение 4. Очистка и измельчение. В каких технологических процессах используются. Оборудование. 5. Что называется предварительной тепловой обработкой?. Виды. Значение
4	Микробиологические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов	2		Вопросы для контроля знаний: 1. Виды и режимы стерилизации. Что называется стерилизацией, пастеризацией, тиндализацией и субстерилизацией? 2. Факторы определяющие выбор стерилизации 3. Факторы определяющие время стерилизации 4. факторы влияющие на летальное время микроорганизмов
5	Технология производства овощных консервов	2		Вопросы для контроля знаний: 1. Классификация овощных консервов 2. Технология производства маринадов 3. Технология производства овощных консервов 4. Технология производства овощных соков 5. Технология производства овощных пюре и паст

	Технология производства фруктовых консервов			Вопросы для контроля знаний: 1.Классификация фруктовых консервов 2.Технология производства консервов на основе сахара 3.технология производства фруктовых соков 4. Технология производства паст, пюре из растительного сырья
6	Технология производства макаронных изделий	2		Вопросы для контроля знаний: 1.Какая технологическая схема используется? 2. Режимы замеса теста, сушки? 4. Как производится сушка ? 5. Требования к готовому продукту
7	Технология производства хлеба	2		Вопросы для контроля знаний: 1. Классификация хлеба 2.Какая технологическая схема используется для хлеба и хлебобулочных изделий? 3.Режимы выпечки и замеса теста 5.Какие процессы происходят при выпечке и замесе теста? 6 Показатели качества хлеба
8	Технология производства вин	2		Вопросы для контроля знаний: 1Классификация вин 2.Технология производства белых вин 3.Технология производства красных вин 4.Технология производства специализированных вин. 4. Какие биохимические процессы происходят при брожении сусле?
9.	Технология производства молока	2		Вопросы для контроля знаний: 1. Классификация молока 2. Технологическая схема производства 3. Особенности производства молочной продукции 4. Показатели качества молока
10	Технология производства кондитерских изделий	2		Вопросы для контроля знаний: 1. Классификация 2. Технологическая схема кондитерских изделий 3. Особенности производства кондитерских изделий 4. Показатели качества

График самостоятельной работы студентов – 8 семестр

№	Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	Суммы баллов
		Январь - Февраль					Март											
	Месяцы	Январь - Февраль					Март											

1	Текущий контроль	10	10		20 баллов
2	Срок сдачи СРС*.				

www.keu.edu.kg

*СРС – самостоятельная работа студентов.

Примечание: График проведения рубежного и итогового контроля устанавливается Учебным отделом.