

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
 Должность: ректор  
 Дата подписания: 30.10.2023 20:25:35  
 Уникальный программный ключ:  
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

**Утверждаю**

Декан Института землеустройства и агротехнологий

В.В. Фалько  
 18 апреля 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Переработка местного растительного сырья**

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** академический бакалавриат

**Квалификация** бакалавр

**Направление подготовки** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Направленность (профиль)** Технология производства и переработки продукции растениеводства

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Кафедра** агротехнологий

**Статус дисциплины** ФТД.В.01

**Курс** 4

**Семестр** 7

**Учебный план набора 2019 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ**

Семестр	Учебные занятия (час)							Контроль	Форма итоговой аттестации (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа			
		Всего	Лекции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
5 очное	72	42	16		26		30	-	зачет
3 курс з/о	72	16	6		10		52	4	зачет
<b>итого</b>	<b>72/72</b>	<b>42/16</b>	<b>16/6</b>		<b>26/10</b>		<b>30/52</b>	<b>-/4</b>	<b>Зачет/зачет</b>

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 2 ЗЕТ

### **Лист согласований**

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 17 июля 2017 г. N 669, зарегистрированного в Минюсте России 07.08.2017 г. № 47688

рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « 17» апреля 2019 г.,

протокол № 8

Разработчик:

.доцент кафедры агротехнологий, к.б.н.,  
(должность, кафедра)

\_\_\_\_\_

Дуденко Г.А.  
(Ф.И.О.)

Зав. кафедрой агротехнологий, доцент, к.с-х.н.  
(должность, кафедра)

\_\_\_\_\_

Воробьева В.В.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института « \_\_\_ » \_\_\_ 2019 г.,

протокол № \_\_\_\_\_

## 1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: формирование теоретических знаний и практических навыков у студентов по определению видов местных растений, технологий их возделывания, сбора, хранения и переработки.

Задачи:

- изучить видовое разнообразие местных полезных растений;
- познакомиться с биологическими и экологическими особенностями местных полезных растений в естественных местообитаниях и условиях культуры;
- изучить правила заготовки, методы переработки и условия хранения сырья местных полезных растений.

## 2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: ФТД.В.01

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-2	Способен принимать управленческие решения по реализации технологий производства сельскохозяйственной продукции	Индикатор 1	Осуществляет контроль производства сельскохозяйственной продукции, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:** морфологические и биологические особенности местных полезных растений; требования, предъявляемые к качеству местного растительного сырья и пути его повышения; технологию возделывания культурных полезных растений; правила заготовки дикорастущего растительного сырья.

**Уметь:** составлять технологические карты возделывания растений; составлять календарные планы сбора растений; определять качество заготавливаемого растительного сырья, пользуясь Государственными стандартами; оценивать качество лекарственного сырья.

### 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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры		Всего часов
	5	3 курс, з/о	
Аудиторные занятия (контактная работа с обу-	42	16	42/16

<b>чающимися)</b>			
В том числе:			
Лекции (Л)	16	6	20/8
Практические занятия (ПЗ)	26	10	26/30
Лабораторные работы (ЛР)			
Семинары (С)			
Курсовой проект (работа)			
Коллоквиумы (К)			
Контроль самостоятельной работы	-	4	-/4
<i>Другие виды аудиторной работы</i>			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>30/52</b>
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)			
Расчётно-графические работы (РГР)			
Реферат (Р)			
Контрольная работа (КР)			
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	30	52	30/52
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет	зачет
<b>Общая трудоёмкость</b>	<b>час</b>		<b>72/72</b>
	<b>зач. ед</b>		<b>2/2</b>

**5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Введение.	Практическая ценность растений в жизни человека. Роль пищевых культурных и дикорастущих растений.
2	Сбор, хранение и переработка дикорастущих плодов и ягод	Особенности заготовок дикорастущих плодов и ягод. Срок и режимы хранения. Основы производства полуфабрикатов из дикорастущих плодов и ягод: порошкообразные, пастообразные концентраты, быстрозамороженные, мочёные, сушеные. Основы производства консервов из дикорастущих плодов и ягод. Упаковка, маркировка и хранение.
3	Сбор, хранение и переработка грибов	Способы переработки грибов. Особенности сбора и условия хранения грибов. Особенности производства сушеных, солёных, маринованных грибов. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение.
4	Сбор, хранение и переработка папоротника	Особенности заготовок и режимы хранения папоротника. Особенности производства солёного и сушённого папоротника. Упаковка, маркировка, транспортировка и хранение.
5	Сбор и хранение березового сока, кедрового ореха, живицы	Сбор, переработка и хранение березового сока, кедрового ореха, живицы.

6	Производство и переработка сои	Особенности возделывания сои. Переработка и хранение сои. Биотехнологические методы переработки сои.
7	Производство и переработка риса	Особенности возделывания риса. Производство рисовой крупы.
8	Производство и переработка картофеля	Особенности возделывания картофеля. Переработка и хранение картофеля.
9	Производство и переработка овощей	Особенности возделывания овощей. Хранение овощей. Производство овощных консервов.
10	Хранение, упаковка и экспертиза растительного сырья	Сроки и требования, предъявляемые к хранению растительного сырья. Определения качества растительного сырья.

### 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич. занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1	Введение. Сбор, хранение и переработка дикорастущих плодов и ягод	2	2			2	6
2	Сбор, хранение и переработка грибов и папоротника	2	2			4	8
3	Сбор и хранение березового сока, кедрового ореха, живицы	2	2			4	8
4	Производство и переработка сои	2	4			4	10
5	Производство и переработка риса	2	4			4	10
6	Производство и переработка картофеля	2	4			4	10
7	Производство и переработка овощей	2	4			4	10
8	Хранение, упаковка и экспертиза растительного сырья	2	4			4	10
	<b>Итого</b>	16	26			30	72

### 5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

### 6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы	Лекции	Практические/	Тренинг	СРС	Всего
-------	--------	---------------	---------	-----	-------

Методы	(час)	семинарские Занятия (час)	Мастер- класс (час)	(час)	
Работа в малых группах		2			2
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий		2			2

### 6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование ин- терактивных мето- дов	Количе- ство часов
1	Практическая ра- бота	Производство овощных консервов	Исследовательский метод, работа в ма- лых группах	2
	<b>Итого</b>			<b>2</b>

7 Лабораторный практикум не предусмотрено учебным планом

### 8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисципли- ны из таб- лицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо- ёмкость (час.)
1	1	Производство сушеных и замороженных полуфабри- катов из дикорастущих плодов и ягод. Идентифика- ция и качественная оценка полуфабрикатов. Произ- водство консервов из дикорастущих плодов и ягод. Определение качественных показателей консервов.	2
2	2	Видовое разнообразие съедобных грибов. Особенно- сти производства сушеных, солёных, маринованных грибов. Определение качественных показателей. Видовое разнообразие съедобных папоротников. Осо- бенности производства солёного и сушённого папо- ротника. Определение качественных показателей.	2
3	3	Использование березового сока и кедрового ореха для производства продуктов лечебного питания, дие- тического питания, детского питания. Применение живицы в пищевой, пафюмерной, медицинской, лако- красочной промышленности. Области применения канифоли.	2
4	4	Технология возделывания сои. Производство соевого белка. Ферментированные продукты из сои.	4
5	5	Технология возделывания риса в Приморском крае. Производство рисовой крупы. Определение качества зерна риса и рисовой крупы.	4
6	6	Технология возделывания и хранение картофеля. Производство картофельных чипсов, картофельного крахмала, быстрозамороженного картофеля.	4
7	7	Технология возделывания и хранение капусты, то-	4

		матов, огурцов, моркови, свеклы, лука. Производство овощных консервов из капусты, томатов, огурцов.	
8	8	Требования, предъявляемые к хранению растительного сырья. Экспертиза качества растительного сырья и продукции, произведенной из него.	4
		<b>Итого</b>	<b>26</b>

### 9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины из табл. 5.1	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоемкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1	1	Роль местного растительного сырья в развитии региона. Производство консервов из садовых плодов и ягод.	2	Опрос
2	2	Малоизвестные съедобные грибы. Биохимические процессы, происходящие при переработки папоротника.	4	Опрос
3	3	Использование других древесных соков (клен, орех маньчжурский). Использование кедрового ореха для производства масла, «муки», клетчатки. Возможность их применения в пищевой промышленности.	4	Опрос
4	4	Применение соевого белка	4	Опрос
5	5	Продукты переработки риса	4	Опрос
6	6	Продукты переработки картофеля	4	Опрос
7	7	Биотехнологические процессы при переработке овощей.	4	Опрос
8	8	Нормативная документация.	4	Опрос
			30	

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)** не предусмотрены учебным планом

### 11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

#### 11.1 Основная литература

1. Медведева, З.М. Технология хранения и переработки продукции растениеводства [Электронный ресурс]: учеб. пособие / З.М. Медведева, Н.Н. Шипилин, С.А. Бабарыкина. — Электрон. текст. дан. — Новосибирск: НГАУ, 2015. — 340 с. — Режим доступа: [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com).
2. Технология переработки продукции растениеводства: учебник / под ред. Н.М. Личко. — М.: КолосС, 2008. — 616 с.
3. Практикум по дисциплине "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" /сост. Л.А. Асинская; ФГБОУ ВПО "Приморская государственная сельскохозяйственная академия". - Уссурийск : [б. и.], 2012. - 148 с.

## 11.2 Дополнительная литература

1. Соя на Дальнем Востоке / А.П. Ващенко, Н.В. Мудрик, П.П. Фисенко [и др.]; под ред. А.К. Чайка. – Владивосток: Дальнаука, 2010. – 435 с.
2. Гречиха на Дальнем Востоке / А.А. Моисеенко [и др.]; под ред. Чайки; Дальневост. науч. центр РАСХН; ГНУ Приморский НИИСХ. — М., 2010. — 276 с.
3. Бочкарев В.В. Дикорастущие съедобные растения. Т.1. Дикорастущие овощные растения: учеб. пособие / В.В. Бочкарев; ФГОУ ВПО «Примор. гос. с.-х. акад.». – Уссурийск: ПГСХА, 2008. – 141 с.
4. Костырина, Т.В. Недревесная продукция леса на Дальнем Востоке: учеб. пособие / Т.В. Костырина, Г.В. Гуков, П.С. Зориков; ФГБОУ ВПО "Примор. гос. с.-х."; ДВО РАН, Горнотаежная ст. им. В.Л. Комарова.— Владивосток, 2013.— 324 с.
5. Табаков, Н.А. Использование и переработка сои [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Н.А. Табаков, Л.Е. Тюрина. — Электрон. текст. дан. — Красноярск: КрасГАУ, 2008. — 90 с. — Режим доступа: [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com).

## 11.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Переработка местного растительного сырья [Электронный ресурс]: Методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / сост. Г.А. Дуденко, ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. - Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ПГСХА, 2019. - 24 с. – Режим доступа: [www.elib.primacad.ru](http://www.elib.primacad.ru)

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

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

## 11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10.2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31.10.2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней  
Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

## 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---	---



692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Ауд. 3 – Лекционная. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект специальной учебной мебели (70 посадочных мест). Доска аудиторная меловая. Учебно-наглядные пособия. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а  Ауд. 319 – лаборатория растениеводства.  Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	Комплект специальной учебной мебели (26 посадочных мест). Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.  Микроскопы, лупы ручные, весы технические, литровая пурка, разборные доски, препаровальные иглы, сушильный шкаф, растительница, сахариметр, термостат, влагомер зелёной массы, прибор для определения жизнеспособности семян, счётчики семян, весы ВЛКТ–500, диафаноскоп, щупы мешочные и амбарные, весы ВП–5, набор решёт, мерные цилиндры, коллекция семян культурных растений, сноповый материал по культурам, гербарий с/х культур.
692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а Читальный зал. Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся	Комплект специальной учебной мебели (55 посадочных мест), 17 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.

### **13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Является отдельным документом.

### **14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Переработка местного растительного сырья [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2019. – 27 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

### **15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

#### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

#### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совмест-

но с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

**15.3** Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА. Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

**15.4** Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.