

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)**

**Технология производства Алтайских национальных
продуктов на основе растительного сырья
рабочая программа дисциплины (модуля)**

Закреплена за кафедрой **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Учебный план 35.03.07_2020_940.plx
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 58
самостоятельная работа 76
часов на контроль 8,85

Виды контроля в семестрах:
зачеты с оценкой 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	8 (4.2)		Итого	
	13 3/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	40	40	40	40
Консультации (для	1	1	1	1
Контроль	0,15	0,15	0,15	0,15
В том числе инт.	16	16	16	16
Итого ауд.	58	58	58	58
Контактная работа	59,15	59,15	59,15	59,15
Сам. работа	76	76	76	76
Часы на контроль	8,85	8,85	8,85	8,85
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

к.с.-х.н., доцент, Сумачакова А.Н.



Рабочая программа дисциплины

Технология производства Алтайских национальных продуктов на основе растительного сырья

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки
России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании учебного плана:

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
утвержденного учёным советом вуза от 30.01.2020 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины

Протокол от 11.06.2020 протокол № 9

Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2021 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2022 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2023 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **кафедра агротехнологий и ветеринарной медицины**

Протокол от _____ 2024 г. № ____
Зав. кафедрой Шатрубова Екатерина Владимировна

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	<i>Цели:</i> Формирование теоретических и практических основ по технологии производства алтайских национальных продуктов питания на основе растениеводческого сырья.
1.2	<i>Задачи:</i> - изучение основ технологии хранения и производства растениеводческой продукции; - освоение первичных навыков производства растениеводческой продукции; - управление качеством растениеводческой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.05
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.2	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продукции переработки

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-7: Способен организовывать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	
ПК-7.1: Знать принципы и технологии организации хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
- Знать принципы и технологии организации хранения продукции алтайской национальной продукции растениеводства; - Знать принципы и технологии и переработки алтайской национальной продукции растениеводства.	
ПК-7.2: Владеет методами хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	
- Владеть методами хранения алтайской национальной продукции растениеводства; - Владеть методами переработки продукции.	
ПК-6: Способен организовать производство сельскохозяйственной продукции	
ПК-6.1: Знать принципы и технологии организации производства сельскохозяйственной продукции	
- Знать принципы и технологии организации производства растениеводческой продукции	
ПК-6.2: Владеет методами организации производства сельскохозяйственной продукции	
- Владеть методами организации производства алтайской национальной продукции растениеводства	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы курса						
1.1	История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни. /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
1.2	Сырье для переработки, ее характеристика. /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
1.3	Классификация алтайских продуктов питания из растениеводческого сырья. /Лек/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	2	
1.4	Изучение ассортимента молочных и кисломолочных национальной продукции /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	

1.5	История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни. /Ср/	8	6	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.6	Классификация алтайских национальных продуктов питания. /Ср/	8	6	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	Раздел 2. Технология производства алтайских национальных продуктов питания на основе растениеводческого сырья						
2.1	Технология производства национальных продуктов питания из растениеводческого сырья /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	2	
2.2	Технологическое оборудование и производственный инвентарь /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
2.3	Подготовка сырья для производства национальной продукции /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
2.4	Технология производства талкан /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	4	
2.5	Технология производства кочо, тярма /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	4	
2.6	Технология сушки растениеводческой продукции /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	4	
2.7	Традиционная технология производства алтайских хлебных продуктов /Ср/	8	6	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.8	Традиционная технология производства алтайских хлебных продуктов /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.9	Традиционная технология производства талкан /Ср/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.10	Технология производства растениеводческих продуктов разных народностей /Ср/	8	12	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.11	Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд. /Ср/	8	6	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.12	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд. /Ср/	8	8	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.13	Особенности приготовления национальных обрядовых блюд /Ср/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.14	Технология производства кочо, тярма /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
2.15	Технология производства алтайских чаев /Лаб/	8	8	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
	Раздел 3. Оценка качества продукции						
3.1	Качественные показатели сырья /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	

3.2	Оценка качества готовой национальной продукции /Лек/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
3.3	Оценка качества талкана. /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
3.4	Оценка качества сырья для переработки. /Ср/	8	12	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.5	Основные методы определения качества готовой продукции. /Ср/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.6	Требования к качеству сырья для производства национальных показателей /Ср/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.7	Органолептические показатели оценки качества продукции /Ср/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.8	Физико-химические показатели оценки качества продукции /Ср/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
Раздел 4. Основы хранения молочной и кисломолочной продукции							
4.1	Основы хранения молочной и кисломолочной продукции /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
4.2	Хранение сырья и готовой продукции. /Лек/	8	2	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
4.3	Правила хранения молочной продукции, ее особенности /Лаб/	8	4	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
4.4	Характеристика режимов и способов хранения национальной продукции /Ср/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.5	Классификация способов хранения продукции. /Ср/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.6	Правила размещения и хранения сырья /Ср/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.7	Правила размещения и хранения готовой продукции. /Ср/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
Раздел 5. Консультации							
5.1	Консультация по дисциплине /Конс/	8	1	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
Раздел 6. Промежуточная аттестация (зачёт)							
6.1	Подготовка к зачёту /ЗачётСОц/	8	8,85	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	
6.2	Контактная работа /КСРАТТ/	8	0,15	ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-6.1 ПК-6.2	Л1.1Л2.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Вопросы к зачету с оценкой.

1. История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни.

2. Классификация алтайских национальных продуктов питания.
3. Пищевые достоинства продуктов из растениеводческого сырья.
4. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд.
5. Классификация продуктов национальных продуктов питания.
6. Полезные свойства продуктов из растениеводческого сырья.
7. Характеристика основных продуктов, используемых для приготовления блюд.
8. Технология производства продуктов из растениеводческого сырья разных народностей.
9. Технология производства талкан.
10. Технология производства кочо.
11. Технология производства тярма.
12. Технология производства боорсок.
13. Технология производства тертпек.
14. Технология производства калтыр.
15. Технология производства сушеной продукции из растениеводческого сырья.
16. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.
17. Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд.
18. Оценка качества сырья для переработки.
19. Основные методы определения качества готовой продукции.
20. Требования к качеству сырья для производства национальных показателей.
21. Органолептические показатели оценки качества продукции.
22. Физико-химические показатели оценки качества продукции.
23. Оценка качества сырья для переработки.
24. Характеристика режимов и способов хранения национальной продукции.
25. Классификация способов хранения продукции.
26. Правила размещения и хранения сырья (молока).
27. Правила размещения и хранения готовой продукции.
28. Определение естественной убыли и отхода при хранении продукции.
29. Болезни продуктов из растениеводческого сырья .
30. Дефекты растениеводческих продуктов питания.

5.2. Темы письменных работ

Основы курса «Технология производства национальных продуктов»
 История развития и основные факторы, определяющие особенности алтайской национальной кухни.
 Классификация алтайских национальных продуктов питания.
 2. Технология производства национальной продукции
 Технология производства каймак
 Технология производства чегень
 Технология производства аарчы
 Технология производства курут
 Технология производства аракы
 Технология производства кисломолочных продуктов разных народностей
 Технология производства молочных продуктов разных народностей
 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, его безопасное использование при приготовлении блюд.
 Особенности приготовления, оформления и подачи алтайских национальных традиционных блюд.
 Особенности приготовления национальных, обрядовых блюд.
 3. Оценка качества продукции
 Оценка качества сырья для переработки.
 Основные методы определения качества готовой продукции.
 Требования к качеству сырья для производства национальных показателей
 Органолептические показатели оценки качества продукции
 Физико-химические показатели оценки качества продукции
 4. Технология хранения продукции
 Характеристика режимов и способов хранения национальной продукции.
 Классификация способов хранения продукции.
 Правила размещения и хранения сырья
 Правила размещения и хранения готовой продукции.

Фонд оценочных средств

1. Формируется отдельным документом в соответствии с положением фонда оценочных средств ГАГУ.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
6.1. Рекомендуемая литература			
6.1.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Магомедов О.Г., Плотникова И.В., Шевякова Т.А.	Технологии продуктов питания из растительного сырья. Мучные кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018
6.1.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Пономарев А.Н., Мельникова Е.И., Богданова Е.В., Пономарев А.Н.	Технология продуктов животного происхождения (Технология сыра и продуктов из вторичного молочного сырья). Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016

6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Adobe Acrobat Reader DC
6.3.1.2	
6.3.1.3	Google Chrome
6.3.1.4	Internet Explorer
6.3.1.5	Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ
6.3.1.6	MS Office
6.3.1.7	Paint.NET
6.3.1.8	Яндекс.Браузер
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
	круглый стол
	дискуссия
	презентация

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
	Учебные аудитории, учебные лаборатории, компьютерный класс.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
<p>Лабораторно-практическая работа № 1 Тема: Технология производства талкан. Цель: Изучить технологию производства талкан. Материалы и оборудование: ТУ, плакаты. Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства талкан. Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства талкан. Контрольные вопросы. 1. Из каких зерновых культур производится талкан? 2. Перечислите технологические этапы схемы производства талкан. 3. Дайте характеристику каждого этапа производства талкан.</p> <p>Лабораторно-практическая работа № 2 Тема: Технология производства чарак. Цель: Изучить технологию производства чарак. Материалы и оборудование: ТУ, плакаты. Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства чарак.</p>	

Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства чарак.

Контрольные вопросы.

1. Из какого молочного продукта производится чарак?
2. Перечислите технологические этапы схемы производства чарак.
3. Дайте характеристику каждого этапа производства чарак.

Лабораторно-практическая работа № 3

Тема: Технология производства кочо.

Цель: Изучить технологию производства кочо.

Материалы и оборудование: ТУ, плакаты.

Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства кочо.

Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства кочо.

Контрольные вопросы.

1. Из каких молочных продуктов производится кочо?
2. Перечислите технологические этапы схемы производства кочо.
3. Дайте характеристику каждого этапа производства кочо.

Лабораторно-практическая работа № 4

Тема: Технология производства и приготовления алтайских чаев.

Цель: Изучить технологию производства алтайских чаев.

Материалы и оборудование: ТУ, плакаты.

Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства алтайских чаев.

Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства алтайских чаев.

Контрольные вопросы.

1. Из какого сырья животноводческого происхождения изготавливается алтайских чаев?
2. Перечислите технологические этапы схемы производства алтайских чаев.
3. Дайте характеристику каждого этапа производства алтайских чаев.

Лабораторно-практическая работа № 5

Тема: Технология производства сушеного растительного сырья.

Цель: Изучить технологию производства сушеного растительного сырья.

Материалы и оборудование: ТУ, плакаты.

Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства

Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства сушеного растительного сырья. .

Контрольные вопросы.

1. Из какого сырья животноводческого происхождения изготавливается сушеного растительного сырья.?
2. Перечислите технологические этапы схемы производства сушеного растительного сырья.
3. Дайте характеристику каждого этапа производства алтайских сушеного растительного сырья.

Лабораторно-практическая работа № 6

Тема: Технология производства и приготовления тертпек.

Цель: Изучить технологию производства тертпек.

Материалы и оборудование: ТУ, плакаты.

Задание 1. Ознакомьтесь с этапами технологической схемы производства тертпек.

Задание 2. Запишите основные понятия и определения технологии производства тертпек.

Контрольные вопросы.

1. Из какого сырья животноводческого происхождения изготавливается тертпек?
2. Перечислите технологические этапы схемы производства тертпек.
3. Дайте характеристику каждого этапа производства тертпек.