

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.
«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
УЧЕТ ЗЕРНА И ПРОДУКТОВ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): *Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья*

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2026

Составитель: Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	6
4.4. Лабораторные занятия.....	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	8
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	9
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	9
6.3. Программное обеспечение	9
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	12
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	12
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
Изменения	14

Аннотация

Дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-1; ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины нацелено на формирование у студентов системы знаний по вопросам технологических и организационных аспектов порядка учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных занятий, и промежуточный контроль в форме – зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные (36 часов) занятия и 54 часов самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки» включена в ОПОП, в часть формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 Дисциплин по выбору.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки» являются Зерноведение с основами технологии переработки зерна, Технология элеваторной промышленности, Биохимия растительного сырья, Биохимия микроорганизмов с основами биотехнологии, Биотехнологические основы переработки растительного сырья, Технология муки, крупы и макаронных изделий.

Дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки» является основополагающим для изучения следующих профильных дисциплин и практики.

Особенностью дисциплины является контроль технологических свойств зерна (влажность, твёрдость, стекловидность, содержание клейковины и пр.) для подбора оптимальных режимов переработки — от подготовки помольных партий до настройки оборудования, чтобы обеспечить максимальный выход и качество готовой продукции (муки, крупы и т.д.) при минимальных потерях. Ключевое — учёт взаимосвязи физико-химических характеристик сырья и параметров технологических процессов: например, корректировка влажности перед помолом или сортировка партий по стекловидности для разных видов продукции.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью дисциплины «Учет зерна и продуктов его переработки» является сформировать у обучающихся компетенции для организации количественно-качественного учёта зерна и продуктов его переработки на всех этапах: от приёмки и хранения до отгрузки и переработки.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- изучить нормативно-правовую базу учёта зерна и продуктов его переработки, включая федеральные законы, приказы Минсельхоза РФ и отраслевые стандарты.
- освоить формы первичной учётной документации и правила их заполнения на всех этапах работы с зерном;
- овладеть методиками лабораторного контроля качества зерна: определение влажности, заражённости, засоренности, натуры, стекловидности, содержания клейковины, кислотности и других показателей;
- научиться проводить количественно-качественный учёт зерна на разных стадиях: приёмка, хранение, подработка (сушка, очистка), переработка, отгрузка;

- освоить порядок расчёта и учёта естественной убыли, технологических потерь и изменений массы/качества при хранении и переработке с применением утверждённых норм;
- освоить процедуры инвентаризации и зачистки зернохранилищ, оформление актов и анализ расхождений между учётными и фактическими данными;
- научиться формировать сводную отчётность по движению зерна и продуктов его переработки и представлять её в установленные сроки в контролирующие органы;
- отработать на практических примерах связь между физико-химическими характеристиками зерна и выбором технологических режимов переработки.

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен реализовывать технологии хранения и переработки растительного сырья, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и биотехнологий	ИД-1_{ПК-2} Применяет знания теоретических основ режимов и способов хранения и переработки растительного сырья; ИД-2_{ПК-2} Определяет наиболее рациональные режимы хранения растительного сырья с учетом ее качества и целевого назначения.	Знать: теоретические основы режимов и способов хранения и переработки растительного сырья, включая факторы сохранности зерна, нормы естественной убыли и нормативную документацию. Уметь: выбирать оптимальный режим хранения и корректировать технологические параметры переработки в зависимости от физико-химических свойств зерна и его целевого назначения. Владеть: практическими навыками количественно-качественного учёта зерна и работы с лабораторным оборудованием для оценки его показателей качества (влагомеры, анализаторы клейковины и т.д.).
ПК-4. Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-1_{ПК-4} Организует технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; ИД-2_{ПК-4} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов.	Знать: особенности учёта сырья и готовой продукции на разных этапах технологического процесса переработки зерна (приёмка, подработка, хранение, помол, фасовка и отгрузка), а также требования нормативных документов к оформлению сопроводительной и учётной документации. Уметь: организовывать учёт движения растительного сырья и продуктов его переработки с фиксацией количественных и качественных показателей на каждом этапе производства, сопоставлять фактические данные с нормативными значениями потерь и выхода продукции, выявлять и анализировать причины отклонений (недостачи, излишки, ухудшение качества). Владеть: навыками ведения количественно-качественного учёта зерна и продуктов его переработки в разрезе партий и технологических операций; оформления первичных учётных документов (накладных, актов зачистки, журналов учёта), расчёта естественной убыли и технологических потерь, а также составления отчётности по движению сырья и готовой продукции в соответствии с отраслевыми стандартами и требованиями контролирующих органов.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№7
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,5	54	54
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18/4	18/4
Лабораторные занятия (ЛЗ) / в т.ч. в интерактивной форме		36/12	36/12
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,5	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		36	36
подготовка и сдача зачета с оценкой		9	9
Вид контроля			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины				
Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Учет зерна и продуктов его переработки	99	18	36	45
Модульная единица 1.1 Законодательство и нормативная база	47	8	16	23
Модульная единица 1.2 Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии	52	10	20	22
Подготовка к зачету	9	-	-	9
ИТОГО	108	18	36	54

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. «Учет зерна и продуктов его переработки».

Модульная единица 1.1 Законодательство и нормативная база: Нормативно-правовая база; Федеральный государственный контроль (надзор) – Россельхознадзор. Требования к качеству и безопасности (ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»). Обязательный государственный мониторинг качества пшеницы (мягкой и твердой). Федеральный закон «О зерне», усиление контроля достоверности данных. Декларирование и оформление СДИЗ во ФГИС «Зерно»

Модульная единица 1.2 Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии. Сущность количественно-качественного учета зерна и зернопродуктов. Показатели качества зерна. Система кондиций (норм зерна). Экономическая оценка качества зерна. Физические, физиологические, биохимические свойства зерна и зерновой массы. Послеуборочное дозревание зерна. Отличие ведения учета зерна, принятого на хранение с поля от приемки зерна с мест хранения. Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии. Оформление отпуска и отгрузки хлебопродуктов при внутренних перевозках и отгрузки на морской и речной транспорт в условиях отгрузки на экспорт в соответствии с правилами количественно-качественного учета. Количественно-качественный учет хлебопродуктов, его оформление и ведение, в том числе при хранении зерна разных владельцев. Порядок списания недостач зерна при его хранении, в том числе в металлических силосах. Списание отходов и аспирационной пыли при обработке партий разного количества и разных культур по одной технологической линии Инвентаризация зерна и продуктов его переработки, порядок проведения и оформления инвентаризации зерна. Порядок проведения проверки наличия зерна при его хранении на элеваторах силосного типа и напольных складских емкостях расчетным путем методом контрольных замеров, оформление операций при проведении проверки наличия зерна, методика проведения проверки.

4.3. Лекционные занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Учет зерна и продуктов его переработки			Зачет	18
1.	Модульная единица 1.1 Законодательство и нормативная база	Лекция № 1-2. Нормативно-правовая база; Федеральный государственный контроль (надзор) – Россельхознадзор. Требования к качеству и безопасности (ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»). Обязательный государственный мониторинг качества пшеницы (мягкой и твердой). Федеральный закон «О зерне», усиление контроля достоверности данных.	зачет	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лекционных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Лекция № 3-4. Декларирование и оформление СДИЗ во ФГИС «Зерно».		4
2.	Модульная единица 1.2 Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии	Лекция № 5-6. Сущность количественно-качественного учета зерна и зернопродуктов. Показатели качества зерна. Система кондиций (норм зерна). Экономическая оценка качества зерна. Физические, физиологические, биохимические свойства зерна и зерновой массы. Послеуборочное дозревание зерна. Отличие ведения учета зерна, принятого на хранение с поля от приемки зерна с мест хранения.	зачет	4
		Лекция № 7-8. Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии. Оформление отпуска и отгрузки хлебопродуктов при внутренних перевозках и отгрузки на морской и речной транспорт в условиях отгрузки на экспорт в соответствии с правилами количественно-качественного учета		4
		Лекция № 9. Количественно-качественный учет хлебопродуктов, его оформление и ведение, в том числе при хранении зерна разных владельцев. Порядок списания недостач зерна при его хранении, в том числе в металлических силосах. Списание отходов и аспирационной пыли при обработке партий разного количества и разных культур по одной технологической линии Инвентаризация зерна и продуктов его переработки, порядок проведения и оформления инвентаризации зерна. Порядок проведения проверки наличия зерна при его хранении на элеваторах силосного типа и напольных складских емкостях расчетным путем методом контрольных замеров, оформление операций при проведении проверки наличия зерна, методика проведения проверки		2
Итого				18

4.4. Лабораторные занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

Таблица 5

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1 Учет зерна и продуктов его переработки			Зачет	36
1.	Модульная единица 1.1 Законодательство и нормативная база	Занятие № 1-2. Методы государственного мониторинга и отбора проб. Порядок работы в ФГИС «Зерно»: внесение данных о партиях (при сборе урожая, покупке, переработке). Погашение СДИЗ при получении продукции.	Выполнение и защита работы	8
		Занятие № 3. Изучить нормативную базу (ФЗ «О		4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных работ с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		зерне», техрегламенты ЕАЭС). Требования к качеству и безопасности (ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»).		
		Занятие № 4. Контроль зерна при выращивании, хранении, транспортировке и реализации. Определение ГМО, пестицидов, токсичных элементов. Оценка качества продуктов переработки: мука, крупа, отруби.		4
2.	Модульная единица 1.2 Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии	Занятие № 5. Количественно-качественный учет (ККУ). Приемка зерна: Взвешивание, лабораторный анализ, оформление Акта на приемку (форма ЗПП-1 или аналоги). Хранение: Учет качества по партиям, наблюдения за состоянием, оформление актов зачистки. Подработка: Акт на подработку (списание усушки, очистка). Отгрузка: Оформление документов на реализацию, СДИЗ.		4
		Занятие № 6-7. Учет продуктов переработки: Учет муки, круп и побочных продуктов (отруби, лузга). Определение фактического выхода готовой продукции, нормы выхода. Учет сырья на складах.	Выполнение и защита работы	8
		Занятие № 8-9. Особенности оформления зачистки зерна и продуктов его переработки на хлебоприемных и зерноперерабатывающих предприятиях. Итоги зачистки зерна и продуктов его переработки. Оправданные и неоправданные недостатки и излишки зерна. Расчет обоснования убылей зерна из-за естественной убыли и метрологических погрешностей.		8
Итого				36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Основными формами организации самостоятельной работы студентов являются:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС;
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям.

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Учет зерна и продуктов его переработки			45
1.	Модульная единица 1.1 Законодательство и нормативная база	Роль Россельхознадзора в контроле достоверности данных в системе контроля за качеством зерна и продуктов его переработки.	7
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	16
2.	Модульная единица	Профилактические мероприятия и ответственность при	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	1.2 Порядок учета зерна и продуктов его переработки. Особенности формирования и разработки документа на предприятии	контроле за качеством зерна и продуктов его переработки. Профилактика рисков (предостережения, консультирование). Проведение проверок и надзорных мероприятий. Ответственность за нарушение обязательных требований	
		Самоподготовка к текущему контролю знаний	20
	Подготовка к зачету		9
	Итого		54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми/ экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлена в таблице 7.

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-2; ПК-4	1-9	1-9	1-2	зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агриб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛЗ, СРС	Хранение и переработка продукции растениеводства: практикум	С. А. Семина, Н. И. Остробородова	Пенза: ПГАУ	2025		+			Лань: электронно-библиотечная система. — https://e.lanbook.com/book/509657	
Л, ЛЗ, СРС	Технология послеуборочной обработки и хранение зерна:	Т. И. Тупольских, Н. Н. Шумская, Н. В. Гучева.	Ростов-на-Дону: Донской ГТУ	2021		+			Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/237932	
Л, ЛЗ, СРС	Технологическое оборудование зерноперерабатывающих производств	А.А. Курочкин, С.В. Байкин, О.Н. Кухарев; под общей редакцией А.А. Курочкина.	Москва: Издательство Юрайт	2026		+			Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/590222	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Учет зерна и продуктов его переработки» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса. Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующем в Красноярском ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале: **100 – 87 балла - 5 (отлично); 86 – 73 - 4 (хорошо); 72 – 60 - 3 (удовлетворительно).**

Если студент набрал в семестре менее 60 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине необходимо ликвидировать задолженности, затем студент сдает зачет с оценкой по расписанию зачетной сессии. Оценка на зачет с оценкой 40 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Посещение занятий	20
Самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	20
Работа с информационными ресурсами, конспектирование	20
Зачет с оценкой	40
Всего	100

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Учет зерна и продуктов его переработки» предназначена специализированная аудитория (ауд. 2-09), в которой имеется мультимедийная установка.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Учет зерна и продуктов его переработки» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-04).

В данной лаборатории имеется следующее оборудование: мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава, плита индукционная Hurakan HKN-ICF35M, меланжер Premier Wonder 2021 Chocolate refiner, Весы M-ER 122ACF-1500.05, экструдер Hurakan HKN-PM6, печь конвекционная Radax GOGOL GG43MOHXGS (с парообразованием), шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS68M, Пищевой 3-D принтер, Стол-тумба центральный СТП, Стол производственный СЦП, рефрактометр АТС-40, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины учебным планом отводится 144 ч. При этом 70 % времени отводится на аудиторные занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и лабораторные занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. Лабораторные занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с информационными ресурсами.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к лабораторным занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время лабораторных работ. Конспект поможет определить, насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету с оценкой. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика.

Студентам предлагается работа в группах с нормативными документами для составления документации по предприятию пищевой промышленности

9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Приводятся условия и средства, обеспечивающих освоение дисциплины для лиц с ОВЗ, с учетом состояния здоровья, а также условий для их социокультурной адаптации в обществе, например:

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	• в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	• в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	• в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	<i>Изменения</i>	Комментарии

Программу разработал:

Янова Марина Анатольевна,

докт. техн. наук, доцент, проф. каф. ТХК и МП _____
(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине «Учет зерна и продуктов его переработки», направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО, направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Дисциплина «Учет зерна и продуктов его переработки» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств».

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с учетом зерна и продуктов его переработки. В целом рабочая программа соответствует требованиям ФГОС ВО. Содержательная часть модульных единиц каждого модуля сформирована конкретно и четко, подробно указаны темы занятий и виды контрольных мероприятий. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

На основании выше изложенного, считаю возможным рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Учет зерна и продуктов его переработки» к использованию в учебном процессе института пищевых производств при подготовке обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Эксперт

Директор ООО «Зернопродукт»



Шапогатов Ю.В.