

Министерство образования Республики Саха (Якутия)
Муниципальное казенное учреждение «Муниципальный орган управления образования»
«Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Бордонская средняя общеобразовательная школа»

РАССМОТРЕНО:
на заседании МС
протокол №
от « 29 » августа 2016 г.

СОГЛАСОВАНО:
заместитель директора по УВР
Спирова Л.Н. (Спирова Л.Н.)
« 29 » августа 2016 г.

УТВЕРЖДЕНО:
директор школы
Григорьев В.Т. (Григорьев В.Т.)
« 29 » августа 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА «ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ»
на 2016 - 2017 учебный год

Степень обучения (класс) 9 (основное общее)
(начальное общее, основное общее, среднее (полное) общее образование с указанием классов)

Количество часов 34

Уровень базовый
(базовый, профильный)

Учитель Молдагулова Зинаида Владимировна

Программа разработана на основе

(указать примерную или авторскую программу/программы, издательство, год издания при наличии)

1. Цель и задачи дисциплины

1.1 Цель и задачи дисциплины - формирование теоретических и практических знаний о технoхимическом контроле технологических процессов, методах анализа органолептических и физико-химических показателей сырья, полупродуктов и готовой продукции.

Изучение студентами основ теории организации и ведения технoхимического контроля на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности; основных точек технологического контроля, правил и периодичности отбора проб; структуры и оборудования производственной лаборатории; методов контроля качества сырья, полупродуктов и готовой продукции в соответствии с нормативной и технологической документацией.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен:

иметь представление об организации технoхимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; о видах и методах контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; о действующей нормативно-технической документации.

- знать сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса.

уметь квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества, использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технологического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.

1.2 Связь с предшествующими дисциплинами

Курс «Технoхимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» базируется на знаниях полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Технология переработки продукции растениеводства», «Технология переработки продукция животноводства», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов».

1.3 Связь с последующими дисциплинами

Курс «Технoхимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки» является связующим звеном в изучении специальных дисциплин учебного плана и продолжает общую подготовку специалистов в области технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ЭЛЕКТИВНОГО КУРСА
«ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬХОЗПРОДУКЦИИ»**

на 2016 - 2017 учебный год

Класс 9

Учитель Молдагулова Зинаида Владимировна

Количество часов: всего 34 часов; в неделю 1 часов;

Планирование составлено на основе рабочей программы

(реквизиты утверждения рабочей программы с датой)

	1 четверть	2 четверть	3 четверть	4 четверть
Всего часов по программе				
Дано уроков фактически				
Не выполнено (указать причину)				

2.Содержание дисциплины:

2.1. Наименование тем, их содержание, объем в часах лекционных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Лекции		Семинары	
1.	Введение. Основные понятия, цели и задачи. Общие сведения о технохимическом контроле. 1 Понятие о качестве. Виды контроля качества продукции (входной, технологический, окончательный) 2 Производственная лаборатория на перерабатывающем предприятии. 3 Общие методы исследования и технохимического контроля сельскохозяйственной продукции и продуктов её переработки.	2	4	2	2
2.	Технохимический контроль зерна и продуктов его переработки. 1 Зерно как сырьё для получения муки и крупы. 2.Контроль приёмки и поступления зерна на перерабатывающие предприятия. 3 Контроль технологического процесса производства круп. 4 Определение качества готовой продукции.	4		2	2
3.	Технохимический контроль хлебопекарного производства. 1 Контроль качества исходного и дополнительного сырья. 2 Контроль качества полупродуктов. 3 Контроль качества готовой продукции.	2		2	2
4.	Технохимический контроль производства растительных масел. 1 Контроль качества растительного масличного сырья. 2 Контроль технологического процесса.	2	2	2	

	3 Контроль качества готовых продуктов (масла прессового и жмыха).				
5.	Технохимический контроль переработки плодов и овощей. 1 Производство томатопродуктов. 2 Производство маринадов. Производство солёно-квашеной и мочёной продукции. 3 Производство овощных закусочных консервов. 4 Производство фруктово-ягодных соков. Производство высокосахаристых консервных изделий.). 5.Производство фруктовых компотов. Производство сушёных овощей и плодов.	4	2	2	2
6.	Технохимический контроль первичного виноделия. 1 Производство столовых виноградных вин. 2 Производство плодово-ягодных вин.	2			2
7.	Технохимический контроль мяса и продуктов его переработки. 1. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов. 2 Контроль качественных показателей колбасных изделий. 3 Контроль качественных показателей мясных продуктов.	4	4	2	2
8.	Технохимический контроль молока и продуктов его переработки. 1 Контроль качества молока. Первичная обработка молока. 2 Контроль качества кисломолочных продуктов.	3			2
	Итого	21	12	12	14

2.2. Практические занятия, их наименование, и объем в часах

Номер занятия	Наименование темы практического занятия	Тема дисциплины	Объем часов
1	Отбор проб зерна и подготовка их к анализу. Органолептические методы контроля качества зерна.	Тема 2	2
2	Определение количества и качества сырой клейковины в пшенице.	Тема 2	2
3	Органолептические и физические методы определения качества муки.	Тема 3	
4	Правила отбора проб хлебобулочных изделий. Определение кислотности, пористости и влажности хлеба.	Тема 3	2
5	Определение масличности экстракционным методом.	Тема 4	2
6	Определение видов сырья и дегустационная оценка плодов и овощей.	Тема 5	2
7	Определение физико-химических показателей маринадов.	Тема 5	
8	Определение физико-химических томатопродуктов соков и томатопродуктов.		
9	Определение органолептических показателей молока и молочных консервов.	Тема 9	2
10	Определение качества колбасных изделий.	Тема 8	14
Всего			

2.3. Содержание и объем самостоятельной работы

Темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного	Сроки выполнения
1	2	3
Тема 2 Технохимический контроль размещения зерна и продуктов его переработки (основы количественно-качественного учёта хлебопродуктов и комбикормов, инвентаризация хлебопродуктов и комбикормов)	Реферат	март
Тема 2 Технохимический контроль качества и условий хранения сортовых семян.	Реферат	март
Тема 2 Контроль активного Вентиляции.	Составить таблицу Объект контроля Периодичность контроля	март

Тема 2 Технохимический контроль выполнения мероприятий по борьбе с вредителями хлебных запасов.	Конспект	март
Тема 4 Производства растительных масел.	Составить таблицу	март
Тема 5 Технохимический контроль производства основных видов замороженных продуктов растительного происхождения (технологический процесс, замораживание овощей и плодов, хранение замороженных продуктов).	Конспект	апрель
Тема 5 Технохимический контроль производства сушёных овощей и плодов (контроль за режимом сушки, упаковки и хранения продукта).	Реферат	апрель

Тема 5 Производство замороженных овощей и плодов (контроль соблюдения технологических режимов на основных технологических процессах, основные качественные показатели готовой продукции и методы их определения).	Реферат	апрель
Тема 5 Особенности контроля производства консервов для детского питания.	Конспект	апрель
Технохимический контроль первых обеденных блюд.	Конспект	
Тема 5 Технохимический контроль консервированных оливок (маслин).	Конспект	апрель
Тема 5 Особенности контроля производства консервов для детского питания.	Реферат	апрель

Тема 8 Определение и контроль стабильности эмульсии. Идентификация продуктов и	Реферат	апрель
Всего		