|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****заня****тий** | **Наименование разделов и тем.****Краткое содержание занятия** | **К-во часов по****группам** | **Вид занятий** | **Наглядные пособия и****Т.С.О.** | **Задания для студентов** | **Календарные сроки** |
| 4МА |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Общие сведения.Мукомольные и хлебопекарные свойства зерна пшеницы и ржи | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | октябрь |
| 2 | Общие требования, предъявляемые к составлению помольных смесей.Подсортировка зерна пониженного качества | 2 |  |  | лекция | Проектор  | Отчет | октябрь |
| 3-4 | Расчет количества компонентов помольной смеси зерна | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | октябрь |
| 5 | Способы выделения примесей | 2 |  |  | Самостоя-тельное изучение | Проектор | Конспект | октябрь |
| 6 | Очистка поверхности и обеззараживание зерна сухим способом | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | октябрь |
| 7-8 | Аэродинамическое и вибропневматическое сепарирование | 4 |  |  | Практическое занятие  | Инструкционная карта |  | октябрь |
| 9 | Процесс взаимодействия зерна с водой. Способы и режимы гидротермической обработки зерна. | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | октябрь |
| 10-11 | Машины и аппараты для гидротермической обработки сырья | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | октябрь |
| 12 | Схемы подготовки зерна к помолу | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | октябрь |
| 13-14 | Технологическая схема подготовки зерна к помолу с использованием традиционного оборудования. | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта | Отчет | октябрь |
| 15-16 | Технологическая схема подготовки зерна к помолу с использованием комплектного оборудования. | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта | отчет | октябрь |
| 17 | Назначение процесса и способы измельчения зерна. | 2 |  |  | лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 18 | Сепарирование продуктов размола зерна в рассеве. | 2 |  |  | Урок-лекция  | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 19 | Ассортимент и показатели качества муки. | 2 |  |  | Лекция  |  | Конспект | ноябрь |
| 20 | Характеристика сырья. | 2 |  |  | Самостоятельное изучение | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 21 |  Продукция комбикормовой промышленности. | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 22 | Рецепты комбикормов | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 23 | **Очистка сырья от примесей.Гидротермическая обработка сырья.** | 2 |  |  | лекция |  | Конспект | ноябрь |
| 24 |  **Измельчение сырья.Дозирование сырья.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 25 | **Смешивание компонентов комбикормов. Прессование комбикормов.** | 4 |  |  | лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 26 | **Производство комбикормов.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 27 | **Производство премиксов.** | 4 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 28 | **Производство заменителей цельного молока**  | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | ноябрь |
| 29-30 | **Производство карбамидного концентрата.** | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | ноябрь |
| 31-32 | **Производство белково-витаминных добавок.** | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | ноябрь |
| 33 | **Характеристика сырья крупяного производства** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 34 | **Ассортимент и качество крупы.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 35-36 |  **Схемы технологического процесса переработки зерна в муку.** | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | декабрь |
| 37 | **Выделение примесей из зерновой массы.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 38 | **Гидротермическая обработка зерна, схемы подготовки зерна к переработке.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 39 | **Калибрование зерна, шелушение .** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 40 |  **Сортирование продуктов шелушения, крупоотделение .** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 41 |  **Шлифование и полирование крупы, дробление ядра.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 42 | **Производство пшена.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 43 | **Производство гречневой крупы.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 44 |  **Производство овсяных продуктов.** | 2 |  |  | Урок-лекция | Проектор | Конспект | декабрь |
| 45-46 | **Производство рисовой крупы.** | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | декабрь |
| 47-48 | **Производство крупы из гороха.** | 4 |  |  | Практическое занятие | Инструкционная карта |  | декабрь |

**Управление образования и науки Тамбовской области**

 **ТОГБОУ СПО «Жердевский колледж сахарной промышленности»**

# **Календарно – тематический план**

дисциплины**: «*Основы пищевых и перерабатывающих производств»***

 для специальности **151031 «Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования»**

 Преподаватель: Е.И. Шаталова

 Жердевка

 2014

**Управление образования и науки Тамбовской области**

**ТОГБОУ СПО «Жердевский колледж сахарной промышленности»**

 Утверждаю

зам. директора по учебной работе

 Н.В. Зингер

« » 2013 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***«Основы мукомольного и комбикормового производства»***

для специальности 151031 Монтаж и техническая эксплуатация промышленного оборудования (по отраслям)