

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.06.2023 13:12:18

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Инновации технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции»**

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

### **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**1.1. Цель дисциплины** - формирование теоретических знаний, практического умения и навыков по разработке и освоению технологий производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, позволяющих студентам самостоятельно решать вопросы, возникающие при возделывании, уборке, хранении и переработке плодоовощной продукции, подготовка на этой основе высококвалифицированных специалистов.

#### **1.2. Задачи:**

научить студентов:

- понимать теоретические основы производства плодоовощных культур;
- биологические особенности и технологий возделывания плодоовощных и плодово-ягодных культур;
- понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;

- понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией;
- умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства;
- разработкам основных технологических операций переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки;
- уметь оценить качество сырья и готовой продукции.

➤ **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

**2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Дисциплина «Инновационные технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина имеет 3 модуля:

*Модуль 1. «Технология производства плодоовощной продукции»*

*Модуль 2. «Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»*

*Модуль 3 «Технология свеклосахарного производства»*

**2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.Технология производства продукции растениеводства
	2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур;</li> <li>- общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах;</li> <li>- источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование;</li> </ul>

	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам;</li><li>- разрабатывать низко затратные технологии производства продукции;</li><li>- анализировать показатели качества плодоовощной продукции;</li><li>- организовывать и планировать производство плодоовощной продукции;</li><li>- организовывать и планировать уборку;</li><li>- принимать решение по вопросам размещения и временного хранения продукции;</li></ul> <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками по разработке технологических схем возделывания плодоовощных культур применительно к конкретным условиям;</li><li>- определением органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощной продукции;</li><li>- навыками по разработке режимных параметров хранения и технологии переработки плодоовощной продукции;</li><li>- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.</li></ul>
--	---



**II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ  
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ  
КОМПЕТЕНЦИЯМ**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
ПК -1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	<b>ПК 1.1.</b> Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	<b>знать</b> соответствие условий произрастания требованиям плодовоошных культур <b>уметь</b> ставить задачи и подбирать условия произрастания требованиям плодовоошных культур <b>владеть</b> методами определения соответствия условий произрастания требованиям плодовоошных культур
		<b>ПК 1.2.</b> Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	<b>знать</b> существующие технологии выращивания продукции растениеводства в различных условиях <b>уметь</b> ставить задачи и подбирать оптимальные культуры для выращивания в различных условиях <b>владеть</b> методами подбора оптимальных плодовоошных культур для выращивания в различных условиях
ПК 6	Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства	<b>ПК 6.1.</b> Определяет способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства	<b>знать:</b> способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства <b>уметь:</b> определять способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства <b>владеть:</b> способами переработки продукции плодовогодства и овощеводства
		<b>ПК 6.2.</b> Рационально подбирает технологии	<b>знать</b> алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодовогодства и овощеводства

		<p>переработки продукции плодоводства и овощеводства</p>	<p><b>уметь</b> ставить задачи и подбирать режимы переработки продукции плодоводства и овощеводства</p> <p><b>владеть</b> способами и режимными параметрами переработки продукции плодоводства и овощеводства</p>
--	--	--	---