

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.12.2018 11:30:58
Уникальный программный идентификатор:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae1

Аннотация рабочей программы

дисциплина - «Технологии переработки плодоовощной продукции»

44.03.04. Профессиональное обучение (по отраслям)
профиль «Сельское хозяйство: технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
Квалификация (степень) – «бакалавр»

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины – сформировать у студентов мировоззрение основных проблем, имеющих место при хранении и переработке продукции растениеводства, решить вопросы, связанные с хранением и переработкой плодоовощной продукции и расширения ассортимента выпускаемой продукции.

1.2. Задачи:

- научить студентов понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;

- научить студентов 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;

- научить методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;

- научить студентов понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией; научить студентов умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки с.х. продукции растениеводства;

- научить студентов основным технологическим операциям переработки сырья и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки, выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины;

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

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

Дисциплина «Технологии переработки плодоовощной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части (Б1.В.ДВ.05.02) основной профессиональной образовательной программы.

III. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ

В результате изучения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

- 1) способностью проектировать пути и способы повышения эффективности профессионально-педагогической деятельности (ПК – 18);
- 2) готовностью к повышению производительности труда и качества продукции, экономии ресурсов и безопасности (ПК – 33).

Общая трудоемкость составляет 3 зачетных единицы – 108 часов.

Форма контроля - зачет