

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 02:10:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

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

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 63.е.(216ч).

### 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 разделена два семестра и имеет 3 модуля:

*Модуль 1.* «Технология производства плодоовощной продукции»

*Модуль 2.* «Технология хранения плодоовощной продукции»

*Модуль 3.* «Технология переработки и консервирования плодоовощной продукции»

*Модуль 4.* «Оценка качества сырья и готовой продукции»

**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</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> </ul>

<p><b>подготовке обучающихся</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование;</li> <li><i>уметь:</i></li> <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> <li><i>владеть:</i></li> <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	ПК 1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	<p>Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Уметь: применять существующие технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства</p>
		ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	<p>Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства</p> <p>Уметь: выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p> <p>Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач</p>
ПК-6	Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства	ПК 6.1 Определяет способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства	<p>Знать: способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства</p> <p>Уметь: Определять способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства</p> <p>Владеть: методами определения способов переработки продукции плодовогодства и овощеводства</p>

		ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодово­водства и овощеводства	<p>Знать: технологии переработки продукции плодово­водства и овощеводства</p> <p>Уметь: выбирать технологии переработки продукции плодово­водства и овощеводства</p> <p>Владеть: методами определения технологии переработки продукции плодово­водства и овощеводства</p>
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять контроль качества продуктов животного и растительного происхождения	ПК-7.2 Владеет методами оценки качества продуктов животного и растительного происхождения	<p><b>знать:</b> алгоритм проведения анализа контроля качества и безопасности сырья, готовых продуктов, технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> ставить задачи и подбирать методы контроля качества</p> <p><b>владеть:</b> методами контроля качества</p>