

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является:

формирование знаний и умений по биологии и технологиям хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

- изучение: теоретических основ хранения сельскохозяйственной продукции;
- биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур;
- методов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

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

Дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, в вариативную часть базового цикла как дисциплина по выбору Б.1.В.ДВ.02.02.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения
--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды	Формулировка	Планируемые результаты обучения по
------	--------------	------------------------------------

компетенций	компетенции	дисциплине
ПК – 11	<p>способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции</p>	<p>Знает: основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции Умеет: определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции Владеет: методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса</p>
ПК-13	<p>способностью анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ</p>	<p>Знает: основные принципы переработки сельскохозяйственной продукции, требования к качеству сырья и конечной продукции Умеет: анализировать технологический технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья, оценивать качество готовой продукции Владеет: методиками определения качества сельскохозяйственной продукции на всех этапах технологического процесса</p>

Общая трудоемкость дисциплины 180 час., 5 з.е.