

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.01.2020 16:43:43
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b64403111066b030108991031a

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»

основной профессиональной образовательной программы по специальности
36.05.01 - «Ветеринария»
Квалификации (степень) выпускника – «специалист»

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- формирование знаний и умений по биологии и технологиям производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1.2. Задачи:

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ производства сельскохозяйственной продукции;

-биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур;

- методов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

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

Дисциплина «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, в обязательную часть – Б1.О.24

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК-8	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Знает: требования к качеству сельскохозяйственной продукции, современную классификацию показателей качества
		Умеет: оценивать качество всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями действующих нормативно-технических документов

		Владеет: методиками определения качества всех видов сельскохозяйственной продукции в соответствии с требованиями ГОСТов
ПК – 9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Знает: основные этапы технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения
		Умеет: осуществлять контроль основных параметров технологических процессов по переработке сырья растительного и животного происхождения
		Владеет: современными методами определения качества сырья растительного и животного происхождения
ПК - 10	способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Знает: основные способы транспортировки животных, методы транспортировки, сырья животного происхождения.
		Умеет: осуществлять контроль за состоянием животных, сырья животного происхождения
		Владеет: методиками определения качества сырья и продукции животного происхождения на всех этапах транспортировки
ПК-18	способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению транспортировке и реализации продукции животного происхождения	Знает: основные способы и методы производства, переработки, хранения и реализации продукции животного происхождения.
		Умеет: осуществлять контроль на основных этапах производства, контрольных точках переработки продукции животного происхождения, при различных способах хранения
		Владеет: методиками отбора проб, определения соответствия сырья требованиям ГОСТов и его пригодность для дальнейшей переработки, определения качества сырья животного происхождения и переработанной продукции

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц – 108 час.
Форма итогового контроля – **зачёт**.

5. Составители: Сидельникова Н.А. к. с-х.н., Смирнова В.В. к.с-х.н.