

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.10.2020
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**Аннотация дисциплины
рабочей программы дисциплины
«Технология хранения и переработки продукции
растениеводства»
Направление: 35.03.04 «Агрономия»
Профиль: Агрономия**

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке продукции растениеводства с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству сельскохозяйственной продукции, предназначенной для хранения и переработки;
- научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки сельскохозяйственной продукции и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» относится к обязательным дисциплинам. Технология хранения и переработки продукции растениеводства - одна из базовых дисциплин профиля подготовки. Её основой являются ботаника, физиология растений, биохимия сельскохозяйственной продукции, производство продукции растениеводства.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности (ОПК 2.4),
- Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и экологически безопасных технологий возделывания сельскохозяйственных культур (ОПК 4.1).

В результате изучения курса студент должен:

знать

- источники получения сырья, его классификацию и использование;
- критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие;
- мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;
- основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции
- основные направления переработки сельскохозяйственной продукции;

- основные методы, положенные в основу переработки продукции;

владеть:

- навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья,
- навыками выбора технологии хранения продукции;
- навыками выбора основных технологических этапов переработки

продукции;

уметь:

- оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку;
- разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства,
- оценивать качество продуктов переработки.

4. Объём дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц – 180 часов, в том числе контактная работа – 62,4 часа, из них: лекций – 24 часа, практических занятий – 36 часов; внеаудиторная работа – 12 часов, самостоятельная работа 105,6 часов. Форма контроля – экзамен, 8 семестр.

Составитель: канд. с.-х. наук, Крюков Александр Николаевич