

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.09.2022 13:08:20

Уникальный программный ключ:

525822755a177326c091644b7d178616255821ff188f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология хранения и переработки зерна»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции
Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5з.е.(180ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Задачи:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и продуктов его переработки, 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 зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

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

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология хранения и переработки зерна» относится к дисциплинам **часть, формируемая участниками образовательных отношений** (Б1.В.03).

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.Оборудование перерабатывающих производств
	2.Производство продукции растениеводства
	3. Ботаника
	4. Биохимия растений
	5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства

<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продуктов растениеводства,
	<p>поступающих на хранение и переработку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, - оценивать качество продуктов переработки. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, - навыками выбора технологии хранения продукции; - навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции;

Преподавание курса «Технология хранения и переработки зерна» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть основные принципы производства экологически чистых продуктов питания.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2		3
УК-8	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении	УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями	Знать: источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие

	чрезвычайных ситуаций	ми техники безопасности на рабочем месте.	<p>качество и сохраняемость продукции;</p> <p>основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</p> <p>основные направления переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>основные методы, положенные в основу переработки продукции.</p>
			<p>Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку;</p> <p>разрабатывать технологические обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки.</p>
			<p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции;</p> <p>навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна</p>
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Рационально подбирает технологии и переработки продукции растениеводства	<p>Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции;</p> <p>современные направления переработки зерна.</p> <p>Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.</p>

			Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.
		ПК-5.2 Побриает оптимальные условия хранения продукции растениеводства	Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки зерна.
			Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.
			Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.

