

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 30.08.2023 17:49:33
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9f8073776e1609b644b7349086ab62f55801f38f7017e1751fae

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки/специальность: **09.03.03 Прикладная информатика**

Направленность (профиль): **Прикладная информатика в АПК**

Квалификация: **бакалавр**

Год начала подготовки: **2023**

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью изучения дисциплины «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является:

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

Задачи:

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- методов, режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

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

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

Дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП Б1.В.ДВ.01.02

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых бази-руется данная дисциплина (модуль)	1.ботаника (школьный курс) 2. зоология (школьный курс)
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <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); уметь: <ul style="list-style-type: none">➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы владеть: <ul style="list-style-type: none">➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения

**III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ
КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка Индикаторы достижения компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способность проектировать ИС в соответствии с профилем подготовки	ПК-2.2. Подбирает технические средства для выполнения задач информатизации и автоматизации	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
ПК-4	Способен эксплуатировать и сопровождать информационные системы и сервисы	ПК-4.1. Применяет современные подходы к информатизации при сопровождении технических и технологических средств сельского хозяйства	Знает: основные современные методики определения качества сельскохозяйственной продукции, Умеет: определять качество сельскохозяйственной продукции на основании действующих НТД Владеет : современными методами оценки качества сырья и готовой продукции при переработке сельскохозяйственной продукции, методами подбора и выбора технических и технологических средств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. (108 часов).