

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.01.2019 12:06:46

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab62158914288f91581331fac

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### **«Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»**

направление подготовки 35.03.06 Агроинженерия.

Профиль: Технический сервис в АПК.

## 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 как дисциплина по выбору Б1.В.ДВ.02.02.

### **2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

**Требования к предварительной подготовке обучающихся**

#### **знать:**

- основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;
- навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);

#### **уметь:**

- определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;
- определять вид сельскохозяйственных животных и птицы

#### **владеть:**

- методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения

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

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

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е. (180часов)**