

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.07.2022 10:15:58

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Инновационные технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 63.е.(216ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины - формирование теоретических знаний, практического умения и навыков по разработке и освоению технологий производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, позволяющих студентам самостоятельно решать вопросы, возникающие при возделывании, уборке, хранении и переработке плодоовощной продукции, подготовка на этой основе высококвалифицированных специалистов.

1.2. Задачи:

научить студентов:

- понимать теоретические основы производства плодоовощных культур;
- биологические особенности и технологий возделывания плодоовощных и плодово-ягодных культур;
- понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;
- понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией;
- умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства;

- разработкам основных технологических операций переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки;
- уметь оценить качество сырья и готовой продукции.

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

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

Дисциплина «Инновационные технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина разделена два семестра и имеет 3 модуля:

Модуль 1. «Технология производства плодоовощной продукции»

Модуль 2. «Технология хранения плодоовощной продукции»

Модуль 3. «Технология переработки и консервирования плодоовощной продукции»

Модуль 4. «Оценка качества сырья и готовой продукции»

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Технология производства продукции растениеводства
	2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур; - общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах; - источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам; - разрабатывать низко затратные технологии производства продукции; - анализировать показатели качества плодоовощной продукции; - организовывать и планировать производство плодоовощной продукции; - организовывать и планировать уборку; - принимать решение по вопросам размещения и временного хранения продукции;

	<p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками по разработке технологических схем возделывания плодовоовощных культур применительно к конкретным условиям;- определением органолептических и физико-химических показателей качества плодовоовощной продукции;- навыками по разработке режимных параметров хранения и технологии переработки плодовоовощной продукции;- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.
--	---

III.

IV. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК 1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства Уметь: применять существующие технологии производства продукции растениеводства Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства
		ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	Знать: традиционные технологии производства продукции растениеводства Уметь: выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач Владеть: приемами и методами различных технологий производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач
ПК-6	Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства	ПК 6.1 Определяет способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства	Знать: способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства Уметь: Определять способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства Владеть: методами определения способов переработки продукции плодовогодства и овощеводства
		ПК 6.2 Рационально подбирает технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства	Знать: технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства Уметь: выбирать технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства Владеть: методами определения технологий переработки продукции плодовогодства и овощеводства

V.