

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1591ae

36

Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

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

Задачи дисциплины:

-изучение: теоретических основ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;

- методов, режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;

-технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «*Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции*» относится к дисциплинам по выбору базовой части. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программы бакалавриата, включает эффективное использование и сервисное обслуживание сельскохозяйственной техники, машин и оборудования, средств электрификации и автоматизации технологических процессов при производстве, хранении и переработке продукции растениеводства и животноводства.

Знания по основам технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции базируются на знаниях ботаники, зоологии, микробиологии, земледелия, зоогигиены, морфологии и физиологии сельскохозяйственных животных и других дисциплин.

3 Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью использовать технические средства для определения параметров технологических процессов и качества продукции(ПК 11);

- способностью анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ (ПК-13).

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

-принципы и этапы разработки технологий хранения продукции растениеводства и животноводства,

-технологию переработки продукции растениеводства и животноводства;

-основные породы сельскохозяйственных животных разводимых в нашей стране и за рубежом, виды продуктивности и продуктивные типы животных;

-основные виды, подвиды сельскохозяйственных растений возделываемых в нашей стране и в Белгородской области;

-технологические процессы производства муки, крупы, подсолнечного масла, молока, мяса, шерсти, яиц и др.

уметь:

- распознавать сельскохозяйственные культуры и породы животных по морфологическим признакам,

- определять важнейшие посевные качества семян, разрабатывать технологические схемы возделывания наиболее распространенных в регионе сельскохозяйственных культур с учетом ресурсосбережения и экологической безопасности, агрономической и экономической эффективности;

- пользоваться Государственными стандартами, нормирующими качество продукции и определять качество продукции растениеводства и животноводства;

- использовать специальные компьютерные программы для выполнения отдельных технологических задач;

владеть:

- навыками по разработке технологических схем послеуборочной обработки, устанавливания режимов ее хранения, разработки планов размещения продукции на хранение, составления технологических схем переработки продукции и определения и оценки качества переработанных продуктов сельскохозяйственных культур применительно к конкретным условиям (природным, экономическим) хозяйства и их внедрению в производство;

- навыками организации нормированного кормления, содержания и эксплуатации животных различных видов и продуктивных типов с учетом их пола, возраста, уровня продуктивности, физиологического состояния и др. факторов.

4 Распределение объема учебной работы

Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебной работы	Всего часов
Общая трудоемкость (всего)	180
Аудиторная нагрузка (всего) :	36
Лекции	18
Лабораторные работы	-
Практические, семинарские занятия	18
Самостоятельная работа студента	124
Контроль	20
Вид аттестации (зачет/зачет с оценкой/экзамен)	зачет

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц – 180 часов.