

## 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 базового цикла как дисциплина по выбору Б.1.В.ДВ.02.02.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;</li><li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;</li><li>➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы</li></ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения</li></ul>
--	--

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

Коды	Формулировка	Планируемые результаты обучения по
------	--------------	------------------------------------

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

Общая трудоемкость дисциплины 180 час., 5 з.е.