

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:  
5258273550ea9fbb23726a1609b644b33d8986ab6355881f288f017a1351fae

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология хранения и переработки зерна»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 7з.е.(252ч).

### I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель изучения** дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке зерна с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

**Задачи:**

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и продуктов его переработки, предназначенной для хранения и переработки;
- научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

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

**Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**  
Дисциплина «Технология хранения и переработки зерна» относится к дисциплинам **часть, формируемая участниками образовательных отношений** (Б1.В.03).

#### Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1.Оборудование перерабатывающих производств
	2. Технология производства продукции растениеводства
	3. Ботаника

	4. Физиология и биохимия растений
	5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- источники получения сырья, его классификацию и использование;</li> <li>- критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие;</li> <li>- мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;</li> <li>- основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции;</li> <li>- основные направления переработки сельскохозяйственной продукции;</li> <li>- основные методы, положенные в основу переработки продукции;</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество продуктов растениеводства,</li> </ul>
	<p>поступающих на хранение и переработку;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства,</li> <li>- оценивать качество продуктов переработки.</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья,</li> <li>- навыками выбора технологии хранения продукции;</li> <li>- навыками выбора основных технологических этапов</li> </ul>

Преподавание курса «Технология хранения и переработки зерна» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть основные принципы производства экологически чистых продуктов питания.

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

#### **КОМПЕТЕНЦИЯМ**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>		<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
<b>1</b>	<b>2</b>		<b>3</b>
УК-8	Способен	УК-8.2	<b>Знать:</b> источники получения

	создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.	сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохранемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки продукции.
			<b>Уметь:</b> оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки.
			<b>Владеть:</b> навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и	ПК-5.1 Рационально подбирает	<b>Знать:</b> основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции;

хранения продукции растениеводства	технологии и переработки и продукции растениеводства	современные направления переработки зерна.
		<b>Уметь:</b> разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.
		<b>Владеть:</b> навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.
	ПК-5.2 Побриает оптимальные условия хранения продукции растениеводства	<b>Знать:</b> основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; современные направления переработки зерна.
		<b>Уметь:</b> разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.
		<b>Владеть:</b> навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.