

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:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b37d8986ab6255891f788f913a1351fae

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.ДВ.03.01 «Технология хранения и переработки зерна»

Направление подготовки

35.03.07 - Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины – 7 зачетных единиц, 252 часа.

1. Цели и задачи дисциплины

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

Задачи дисциплины: ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству сельскохозяйственной продукции, 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 сельскохозяйственной продукции и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

«Технология хранения и переработки зерна» относится к дисциплинам по выбору вариативной части.

3. Требования к уровню освоения и содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-5 Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки

ПК-9 Готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов овощей, продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения курса студент должен:

знать: источники получения сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки продукции;

уметь: оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, оценивать качество продуктов переработки.

владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции;