

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

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

| | |
|--|---|
| | 4. Физиология и биохимия растений |
| | 5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| Требования к предварительной подготовке обучающихся | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продуктов растениеводства, |
| | <p>поступающих на хранение и переработку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, - оценивать качество продуктов переработки. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, - навыками выбора технологии хранения продукции; - навыками выбора основных технологических этапов |

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

| Коды компетенций | Формулировка компетенции | | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|-------------------------|---------------------------------|--------|--|
| 1 | 2 | | 3 |
| УК-8 | Способен | УК-8.2 | Знать: 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. | <p>сырья, его классификацию и использование; критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;</p> <p>основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; основные методы, положенные в основу переработки продукции.</p> |
| | | | <p>Уметь: оценивать качество зерна и семян, поступающих на хранение и переработку; разрабатывать технологические обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество продуктов переработки.</p> |
| | | | <p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии хранения продукции; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна</p> |
| ПК-5 | Способен реализовывать технологии переработки и | ПК-5.1 Рационально подбирает | <p>Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции;</p> |

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