

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2019

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9ab23776a1609b644b37d8986ab62558916288f013a6351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 9з.е.(324ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины - формирование теоретических знаний, практического умения и навыков по разработке и освоению технологий производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, позволяющих студентам самостоятельно решать вопросы, возникающие при возделывании, уборке, хранении и переработке плодоовощной продукции, подготовка на этой основе высококвалифицированных специалистов.

1.2.Задачи:

научить студентов:

- понимать теоретические основы производства плодоовощных культур;
- биологические особенности и технологий возделывания плодоовощных и плодово-ягодных культур;
- понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;
- понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией;
- умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства;

- разработкам основных технологических операций переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки;
- уметь выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины.

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина разделена два семестра и имеет 3 модуля:

Модуль 1. «Технология производства плодоовощной продукции»

Модуль 2. «Технология хранения плодоовощной продукции»

Модуль 3. «Технология переработки и консервирования плодоовощной продукции»

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>1. Технология производства продукции растениеводства</p> <p>2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства</p>
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур; - общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах; - источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование; <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам; - разрабатывать низко затратные технологии производства продукции; - анализировать показатели качества плодоовощной продукции; - организовывать и планировать производство плодоовощной продукции; - организовывать и планировать уборку; - принимать решение по вопросам размещения и временного

	<p>хранения продукции; <i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по разработке технологических схем возделывания плодовоовощных культур применительно к конкретным условиям; - определением органолептических и физико-химических показателей качества плодовоовощной продукции; - навыками по разработке режимных параметров хранения и технологии переработки плодовоовощной продукции; - базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.
--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 7	Способен реализовывать технологии переработки продукции плодовоовощного и овощеводства	ПК 7.1. Определяет способы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства	знать: способы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			уметь: определять способы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			владеть: способами переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			знать алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства плодовоовощной продукции	ПК 4.1. Определяет соответствие условий произрастания плодовоовощных культур требованиям плодовоовощных культур	уметь ставить задачи и подбирать условия произрастания плодовоовощных культур
			владеть методами определения соответствия условий произрастания требованиям
			знать соответствие условий произрастания плодовоовощных культур требованиям плодовоовощных культур

			плодоовощных культур
		ПК 4.2. Подбирает оптимальные плодовоовощные культуры для выращивания в различных условиях	знать соответствие оптимальных плодовоовощных культуры для выращивания в различных условиях уметь ставить задачи и подбирать оптимальные плодовоовощные культуры для выращивания в различных условиях владеть методами подбора оптимальных плодовоовощных культур для выращивания в различных условиях
ПК - 3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК 3.1. Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	знать соответствие способов и режимов проведения послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки на хранение уметь ставить задачи и определять способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение владеть способами и режимами послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение