

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.09.2017 10:00:00

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><b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b></p>	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур;</li> <li>- общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах;</li> <li>- источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование;</li> </ul> <p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам;</li> <li>- разрабатывать низко затратные технологии производства продукции;</li> <li>- анализировать показатели качества плодоовощной продукции;</li> <li>- организовывать и планировать производство плодоовощной продукции;</li> <li>- организовывать и планировать уборку;</li> <li>- принимать решение по вопросам размещения и временного</li> </ul>

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

### 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	<b>знать:</b> способы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			<b>уметь:</b> определять способы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			<b>владеть:</b> способами переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			<b>знать</b> 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	<b>уметь</b> ставить задачи и подбирать условия произрастания плодовоовощных культур
			<b>владеть</b> методами определения соответствия условий произрастания требованиям
			<b>знать</b> соответствие условий произрастания плодовоовощных культур требованиям плодовоовощных культур

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