

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.09.2022 13:00:12

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09feb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

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: 8з.е.(288ч).

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 дисциплины:

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.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<p>1. 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 хранения продукции; <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками по разработке технологических схем возделывания плодоовощных культур применительно к конкретным условиям; - определением органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощной продукции; - навыками по разработке режимных параметров хранения и

	технологии переработки плодоовощной 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
		ПК 7.2. Рационально подбирает технологии переработки продукции плодовоовощного и овощеводства	владеть: способами переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			знать алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			уметь ставить задачи и подбирать режимы переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
			владеть способами и режимными параметрами переработки продукции плодовоовощного и овощеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства плодоовощной продукции	ПК 4.1. Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовоовощных культур	знать соответствие условий произрастания требованиям плодовоовощных культур
			уметь ставить задачи и подбирать условия произрастания требованиям плодовоовощных культур
		ПК 4.2. Подбирает оптимальные плодовоовощные культуры для выращивания в различных условиях	владеть методами определения соответствия условий произрастания требованиям плодовоовощных культур
			знать соответствие оптимальных плодовоовощных культуры для выращивания в различных условиях
			уметь ставить задачи и подбирать оптимальные

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