

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 24.10.2022 13:26:15

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288e913a1351fae

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

### **«Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»**

Направление подготовки/специальность: **09.03.03 Прикладная информатика**

Направленность (профиль): **Прикладная информатика в АПК**

Квалификация: **бакалавр**

Год начала подготовки: **2022**

### **I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Целью изучения** дисциплины «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является:

- формирование знаний и умений по биологии и технологиям хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

#### **Задачи:**

Задачи дисциплины:

- изучение: теоретических основ хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- методов, режимов и способов хранения сельскохозяйственной продукции;
- технологических процессов переработки сельскохозяйственной продукции.

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

#### **Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина**

Дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, как дисциплина по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП Б1.В.ДВ.01.02

.

### Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. ботаника (школьный курс) 2. зоология (школьный курс)
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения;</li> <li>➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;</li> <li>➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы</li> </ul> <p><b>владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения</li> </ul>

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка Индикаторы достижения компетенции компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способность проектировать ИС в соответствии с профилем подготовки	<b>ПК-2.2.</b> Подбирает технические средства для выполнения задач информатизации и автоматизации	<b>Знает:</b> основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Умеет:</b> определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной

			продукции <b>Владеет:</b> методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса
<b>ПК-4</b>	Способен эксплуатировать и сопровождать информационные системы и сервисы	<b>ПК-4.1.</b> Применяет современные подходы к информатизации при сопровождении технических и технологических средств сельского хозяйства	<b>Знает:</b> основные современные методики определения качества сельскохозяйственной продукции, <b>Умеет:</b> определять качество сельскохозяйственной продукции на основании действующих НТД <b>Владеет :</b> современными методами оценки качества сырья и готовой продукции при переработке сельскохозяйственной продукции, методами подбора и выбора технических и технологических средств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 з.е. (108 часов).