

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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основные направления переработки продукции животного и растительного происхождения; ➤ навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников); <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур; ➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ методами определения химического состава продукции животного и растительного происхождения

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

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

			продукции Владеет: методиками определения качества продукции на всех этапах технологического процесса
ПК-4	Способен эксплуатировать и сопровождать информационные системы и сервисы	ПК-4.1. Применяет современные подходы к информатизации при сопровождении технических и технологических средств сельского хозяйства	Знает: основные современные методики определения качества сельскохозяйственной продукции, Умеет: определять качество сельскохозяйственной продукции на основании действующих НТД Владеет : 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).