

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.06.2023 09:54:58

Уникальный идентификатор документа:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология хранения и переработки зерна»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 5з.е.(180ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке зерна с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

Задачи:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству зерна и продуктов его переработки, предназначенной для хранения и переработки;
- научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки зерна и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

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

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Технология хранения и переработки зерна» относится к дисциплинам **часть, формируемая участниками образовательных отношений** (Б1.В.03).

Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Оборудование перерабатывающих производств
	2. Производство продукции растениеводства
	3. Ботаника
	4. Биохимия растений
	5. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источники получения сырья, его классификацию и использование; - критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие; - мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции; - основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции; - основные направления переработки сельскохозяйственной продукции; - основные методы, положенные в основу переработки продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку; - разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства, - оценивать качество продуктов переработки. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, - навыками выбора технологии хранения продукции; - навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции;

Преподавание курса «Технология хранения и переработки зерна» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на практических занятиях рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть основные принципы производства экологически чистых продуктов питания.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 Рационально подбирает технологии переработки продукции растениеводства	<p>Знать: - современные направления переработки растениеводства -пути повышения выхода и качества получаемой продукции ; -направления использования побочной продукции</p> <p>Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки, хранения и переработки зерна, оценивать качество сырья, переработанной продукции растениеводства, побочной продукции согласно современным требованиям.</p> <p>Владеть: навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья, навыками выбора технологии переработки продукции растениеводства, подбора основных технологических параметров; навыками выбора основных технологических этапов переработки зерна и семян.</p>
		ПК-5.2 Побриает оптимальные условия хранения продукции растениеводства	<p>Знать: основные научные принципы, положенные в основу современных технологий хранения продукции; требования к условиям и режимам хранения зерна сельскохозяйственных культур; пути снижения потерь продукции растениеводства при хранении</p>

		<p>Уметь: разрабатывать современные технологические схемы обработки и хранения продукции растениеводства, оценивать качество продуктов переработки согласно современным требованиям.</p>
		<p>Владеть: навыками разработки режимов, способов и условий хранения, применительно к различным культурам; навыками выбора основных технологических режимов хранения зерна и семян; методиками определения качества продукции растениеводства в период хранения</p>