

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.07.2025 09:16:44

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23726a1609b644b33d8986ab62558916288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология хранения и переработки сои»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

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

1.2. Задачи:

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

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

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина
Дисциплина «Технология хранения и переработки сои» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений модуля «Современные технологии производства и переработки сои» Б1.В.09.02 основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Биохимия сельскохозяйственной продукции, технология хранения и переработки продукции растениеводства, микробиология, производство продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	Знать :основные направления использования зерна и семян. Химический состав зерна сои. Строение плодов и семян основных зерновых культур. Незаменимые аминокислоты и их значение для организма человека. Сроки посева и уборки основных зерновых культур. <i>уметь:</i> Определять состав и содержание основных белков зерна. Определять влияние удобрений на урожай и качество зерна. Устанавливать приёмы, снижающие засорённость посевов, приёмы, предотвращающие заражение бобовых культур брuxусом, приёмы, предотвращающие поражение зерна клопом-черепашкой. <i>владеть:</i> Методами определения амилолитических ферментов зерна, содержание и состав липидов зерна и семян, липолитических ферментов зерна и семян, кислотного числа масла, состава и содержания витаминов в зерне и семенах.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен реализовывать инновационные технологии, производства хранения и переработки технических культур	ПК1.1 Анализирует эффективность различных технологий производства, хранения и переработки технических культур	знать: принципы и основные этапы разработки технологических процессов производства, хранения и переработки сои, показатели качества товарного зерна; справочные данные о применяемых пестицидах, машинах и оборудовании уметь: разрабатывать технологические схемы возделывания, хранения и переработки сои в зависимости от региона; оценивать кондиционность продукции растениеводства и рассчитывать ее стоимость на основании требований современных нормативно-технических документов владеть: методами и навыками разработки технологических схем возделывания, хранения и переработки сои;
		ПК 1.2 Способен выбирать и применять существующие технологии производства, хранения и переработки технических культур в зависимости от поставленных задач	Знать: основы получения высоких и чистых урожаев сои, биологические особенности и технологии возделывания, хранения и переработки сои уметь: на научной основе программировать уровень возможных урожаев сои, подбирать условия хранения и переработки сои владеть: навыками применения технологических схем возделывания сои, хранения и переработки сои; расчетом нормы посева с учетом качества посевного материала и почвенно-климатических особенностей зоны, устанавливать режим и способы хранения

			сои, режимы и условия переработки сои
ПК-3	Способен обосновывать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК 3.1. Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	знать: как использовать справочные материалы для разработки технологии послеуборочной доработки, хранения и переработки; классификацию режимов и способов хранения сои, требования к качеству сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТ уметь: использовать справочные материалы для разработки технологии хранения и переработки продукции растениеводства; самостоятельно определять режим и способ хранения сои владеть: свободным использованием справочных материалов для разработки технологии послеуборочной доработки, хранения и переработки сои; методиками определения обязательных, специфических и дополнительных показателей качества зерна и семян сои
		ПК 3.2. Определяет соответствие условий хранения различных видов сельскохозяйственной продукции, обеспечивающие сохранность	знать: как обосновать и реализовать элементы системы технологии в области хранения и переработки сои; основные технологии производства продукции растениеводства, научные принципы хранения уметь: обосновать и реализовать элементы системы технологии в области хранения и переработки сои; организовывать процесс хранения и переработки зерна и семян сои владеть: навыками обоснования и реализации элементов системы технологии в области хранения и переработки продукции растениеводства; методиками определения качества зерна и семян сои на всех этапах технологических процессов производства, переработки и хранения продукции переработки сои