

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.08.2025 20:21:10
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация рабочей программы по дисциплине

«Соя пищевого назначения»

Направление подготовки: 35.03.04 Агрономия
Направленность (профиль): Цифровая агрономия
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр
Общая трудоемкость дисциплины: 1 з.е.(36 ч).

1. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины – изучить использование продуктов переработки сои в питании человека. Формирование знаний по технологии переработки сои.

1.2. Задачи дисциплины:

Задачами дисциплины является изучение:

- морфологических особенностей сои;
- технологии выращивания сои, обеспечивающей получение высококачественного и экологически чистого сырья;
- первичной переработки сои;
- глубокой переработки сои.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Дисциплина «Соя пищевого назначения» относится обязательной части цикла дисциплин ФГОС (Б1.О.28.03) основной профессиональной образовательной программы.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных	ОПК-1.2 Демонстрирует и использует знания основных законов естественно-научных и общепрофессиональных дисциплин для решения типовых задач в профессиональной деятельности	знать: сущность физиологических процессов растений сои, от которых зависит качество получаемого из ее семян сырья; особенности переработки семян сои для получения из них пищевых продуктов

	ных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий		уметь: определять интенсивность физиологических процессов у растений сои, проводить диагностику минерального питания растений по морфо-физиологическим показателям, оценивать степень устойчивости растений сои к действию неблагоприятных факторов внешней среды, которые в дальнейшем могут сказаться на качестве получаемого из семян сои сырья; определять качество продуктов полученных из семян сои владеть навыками управления обменом веществ в растениях сои, установлением связи между биохимическими превращениями веществ с физиологическими процессами; методами получения пищевых продуктов из семян сои.
ОПК -2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК – 2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	Знать методику и теоретические основы получения пищевых продуктов их семян сои Уметь использовать основные приемы и методы получения пищевых продуктов из семян сои Владеть знаниями о документах, регламентирующих качество полученных пищевых продуктов из семян сои

4. Форма промежуточной аттестации: зачет

5. Автор (ы): канд. с.-х. наук, доцент агрономического факультета Гончарова Н.М.