

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Алейник Станислав Николаевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 17.07.2024 20:42:19  
Уникальный программный ключ:  
5258223550ea9f8e07377c61609b64147349086ab6255891f38f7917e1751fa

## 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: **2024**

### 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)

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

Дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП Б1.В.ДВ.01.02

#### **Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП**

|   |   |
|---|---|
| <b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b> | 1.ботаника (школьный курс)<br>2. зоология (школьный курс)   |
| <b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>  | <b>знать:</b> <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> <b>уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ определять вид, разновидность сельскохозяйственных культур;</li><li>➤ определять вид сельскохозяйственных животных и птицы</li></ul> <b>владеть:</b> <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<br>Индикаторы достижения компетенции                        | Индикаторы достижения компетенции  | Планируемые результаты обучения по дисциплине   |
|------------------|--|--|---|
| ПК-2             | Способность проектировать ИС в соответствии с профилем подготовки        | <b>ПК-2.2.</b><br>Подбирает технические средства для выполнения задач информатизации и автоматизации   | <b>Знает:</b> основные технологические процессы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции<br><b>Умеет:</b> определять режимные параметры технологических процессов при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции<br><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><br>Применяет современные подходы к информатизации при сопровождении технических и технологических средств сельского хозяйства | <b>Знает:</b> основные современные методики определения качества сельскохозяйственной продукции,<br><b>Умеет:</b> определять качество сельскохозяйственной продукции на основании действующих НТД<br><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).**