

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.06.2024 09:39:50

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f9eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f388f013a1751fae

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### «Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 8з.е.(288ч).

## I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Цель дисциплины** - формирование теоретических знаний, практического умения и навыков по разработке и освоению технологий производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, позволяющих студентам самостоятельно решать вопросы, возникающие при возделывании, уборке, хранении и переработке плодоовощной продукции, подготовка на этой основе высококвалифицированных специалистов.

### 1.2. Задачи дисциплины:

научить студентов:

- понимать теоретические основы производства плодоовощных культур;
- биологические особенности и технологий возделывания плодоовощных и плодово-ягодных культур;
- понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;
- понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией;
- умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства;
- разработкам основных технологических операций переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки;
- уметь выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины.

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

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

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. производства продукции растениеводства 2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<i>знать:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур;</li><li>- общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах;</li><li>- источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование;</li></ul> <i>уметь:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам;</li><li>- разрабатывать низко затратные технологии производства продукции;</li><li>- анализировать показатели качества плодоовощной продукции;</li><li>- организовывать и планировать производство плодоовощной продукции;</li><li>- организовывать и планировать уборку;</li><li>- принимать решение по вопросам размещения и временного хранения продукции;</li></ul> <i>владеть:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- навыками по разработке технологических схем возделывания плодоовощных культур применительно к конкретным условиям;</li><li>- определением органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощной продукции;</li><li>- навыками по разработке режимных параметров хранения и технологии переработки плодоовощной продукции;</li><li>- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.</li></ul>

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 7	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодово­водства и овощеводства	<b>ПК 7.1.</b> Определяет способы переработки продукции плодово­водства и овощеводства	<b>знать:</b> способы переработки продукции плодово­водства и овощеводства <b>уметь:</b> определять способы переработки продукции плодово­водства и овощеводства <b>владеть:</b> способами переработки продукции плодово­водства и овощеводства
		<b>ПК 7.2.</b> Рационально подбирает технологии переработки продукции плодово­водства и овощеводства	<b>знать</b> алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодово­водства и овощеводства <b>уметь</b> ставить задачи и подбирать режимы переработки продукции плодово­водства и овощеводства <b>владеть</b> способами и режимными параметрами переработки продукции плодово­водства и овощеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства плодово­щной продукции	<b>ПК 4.1.</b> Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодово­щных культур	<b>знать</b> соответствие условий произрастания требованиям плодово­щных культур <b>уметь</b> ставить задачи и подбирать условия произрастания требованиям плодово­щных культур <b>владеть</b> методами определения соответствия условий произрастания требованиям плодово­щных культур
		<b>ПК 4.2.</b> Подбирает оптимальные плодово­щные культуры для выращивания в различных условиях	<b>знать</b> соответствие оптимальных плодово­щных культуры для выращивания в различных условиях <b>уметь</b> ставить задачи и подбирать оптимальные плодово­щные культуры для выращивания в различных условиях <b>владеть</b> методами подбора оптимальных плодово­щных культур для выращивания в различных условиях

<b>ПК - 3</b>	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	<b>ПК 3.1.</b> Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	<b>знать</b> соответствие способов и режимов проведения послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки на хранение <b>уметь</b> ставить задачи и определять способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение <b>владеть</b> способами и режимами послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
---------------	--	--	--

ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2

ПК-3.1	Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПК-4.1	Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовоощных культур
ПК-4.2.	Подбирает оптимальные плодовоощные культуры для выращивания в различных условиях
ПК-7.1.	Определяет способы переработки продукции плодоводства и овощеводства
ПК-7.2.	Рационально подбирает технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства