

Аннотация
рабочей программы дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ
ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

Основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

<p>Цель изучения дисциплины</p>	<p style="text-align: center;">1. Цели освоения дисциплины</p> <p>«Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является формирование теоретических и практических знаний по сохранению и рациональному использованию всего выращенного урожая, получение максимума изделий из сырья.</p> <p>Формируемые дисциплиной знания и умения готовят выпускника данной образовательной программы к выполнению следующей обобщенной трудовой функции:</p> <p><u>- Организация производства продукции растениеводства (13.017 Агроном)</u></p>	
<p>Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата</p>	<p>«Технология хранения и переработки продукции растениеводства» входит в обязательную часть дисциплин (Б1.О.24) Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана и освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее для следующих дисциплин, включая практику: сооружения и оборудование для хранения с.-х. продукции, теххимический контроль с.-х. сырья и продукции переработки, технология производства растительных масел, тепличное овощеводство; научно-исследовательская работа, преддипломная практика.</p>	
<p>Код и наименование компетенций</p>	<p>Индикаторы</p>	<p>Дескрипторы</p>
<p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-4.1. Использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания сельскохозяйственных культур</p> <p>ОПК-4.2. Обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территорий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии профессиональной деятельности <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками обоснования и реализации современных технологий в профессиональной деятельности

<p>ПК-3 Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-3.1. Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции ПК-3.2. Применяет при хранении технические средства тепловой и холодильной обработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Знать: – режимы и способы хранения, основные этапы технологических процессов хранения сельскохозяйственной продукции Уметь: – осуществлять контроль за соблюдением режимных параметров при переработке продукции растениеводства – обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции Владеть: – методиками проведения химического контроля и оценки качества хранения сельскохозяйственной продукции – способностью обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции</p>
<p>ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p>	<p>ПК-5.1. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ПК-5.2. Рационально эксплуатирует современное технологическое оборудование предприятий по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции ПК-5.3. Реализует биотехнологические процессы при переработке и хранении сельскохозяйственной продукции; ПК-5.4. Реализует технологии получения продуктов с заданными функциональными свойствами при переработке сельскохозяйственной продукции ПК-5.5. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, применяя пищевые добавки и улучшители ПК-5.6. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, участвуя в проектировании и модернизации оборудования перерабатывающих предприятий ПК-5.7. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, выбирая способы управления и средства автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда ПК-5.8. Реализует технологии переработки и хранения сельскохозяйственной продукции, зная закономерности протекания про-</p>	<p>Знать: – технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства Уметь: – обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства Владеть: – должен владеть микробиологическими методами лабораторного анализа образцов с.-х. продукции</p>

	<p>цессов и проводит расчеты основных характерных параметров и определяющих размеров аппаратурного оформления процессов</p> <p>ПК-5.9. Реализует технологии переработки и хранения при производстве полуфабрикатов из сельскохозяйственной продукции</p>	
<p>ПК-6 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ПК-6.1. Осуществляет контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки при проведении товароведной оценки продовольственных товаров</p> <p>ПК-6.2. Осуществляет современные методы исследования сырья и продуктов, проводит контроль качества технологических процессов</p> <p>ПК-6.3. Осуществляет контроль качества на различных этапах производства, владеет современными методами анализа полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-6.4. Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, организуя безопасное для здоровья человека перерабатывающее производство</p> <p>ПК-6.5. Осуществляет контроль безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки, проводя микробиологические исследования</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификации показателей качества, влияние различных факторов на качество сырья и продукции; устройство производственной лаборатории, безопасности при работе в лаборатории; источники загрязнения сырья и продуктов его переработки вредными веществами, виды теххимического контроля; методы анализа качества сырья и продуктов его переработки и их теоретические основы; - показатели токсичности, классификации опасных веществ, методы определения опасных веществ и их теоретические основы, концепции производства безопасных пищевых продуктов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - пользоваться лабораторной посудой и лабораторным оборудованием по назначению; определять точки производственного контроля сырья и продуктов его переработки; проводить оценку качества и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки; - оценивать состояние окружающей среды территории предприятия и технологических операций на соблюдение санитарных мероприятий, контролировать эксплуатацию производственных помещений, а также проводить мероприятия по дезинфекции, дератизации, дезинсекции; - пользоваться нормативной документацией; - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ; - осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обучающийся должен владеть навыками работы с документацией, регламентирующей работу производственной лаборатории - применения методов и методик исслед-

			<p>дования;</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами осуществления инструментального и химического контроля качества и безопасности растительного сырья и продуктов его переработки ; - методами навыками определения отдельных показателей качества дезинфицирующих средств, сточных вод, воздушной среды с помощью отдельных методик, чтения строительных чертежей объектов по охране предприятий от заноса и распространения инфекции; - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки; - навыками, методами, способами контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки 	
ПК-9 Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	<p>ПК-9.1. Осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины, обеспечивает соблюдение требований безопасности и гигиены труда, разрабатывает меры предотвращения травматизма, профзаболеваний и профотравлений</p> <p>ПК-9.2. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины, проводя контроль качества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила технологической и трудовой дисциплины <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины 		
Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии хранения и переработки продукции растениеводства; <p>нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - должен владеть микробиологическими методами лабораторного анализа образцов с.-х. продукции 			
Содержание дисциплины	<p>Научные принципы хранения</p> <p>Требования, предъявляемые к качеству зерна</p> <p>Технология хранения семенного, продовольственного и фуражного зерна</p> <p>Технология мукомольного и крупяного производства</p> <p>Производство растительных масел</p> <p>Технология хранения и переработки картофеля, овощей и плодов</p> <p>Технология хранения и переработки сахарной свеклы</p> <p>Технология хранения и первичная обработка технического сырья</p>			
Объем дисциплины	Вид учебной работы	Всего часов	7	8
	Общая трудоемкость дисциплины	288		

Формы и виды учебной работы	Аудиторные занятия	128		
	Лекции	66	36	30
	Практические занятия (ПЗ)	62	32	30
	Самостоятельная работа	133	31	102
	Контроль	27		27
Формы текущего контроля	Устный опрос, собеседование, тестирование, домашние задания, презентации			
Форма рубежного контроля	семестр – зачет			
Образовательные технологии	<p>Проведение лекций, семинарских занятий сопровождается демонстрацией презентаций с применением мультимедийного оборудования. Выполнение заданий для самостоятельной работы осуществляется с использованием информационно-справочных систем, электронных библиотек.</p> <p>Предусмотрено проведение занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, психологические тренинги, компьютерных симуляций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках учебных курсов предусмотрены встречи с представителями агропромышленного комплекса, Министерства сельского хозяйства и продовольствия РИ, различных государственных унитарных предприятий.</p> <p>В процессе преподавания лекционный материал представляется в интерактивной форме, в том числе с использованием средств мультимедийной техники. Обсуждение проблем, выносимых на практические занятия происходит не столько в традиционной форме контроля текущих знаний, сколько ориентировано на творческое осмысление студентами наиболее сложных вопросов, связанных с развитием агропромышленного комплекса. Обсуждение строится в форме дискуссии, с учетом выполнения самостоятельной работы.</p> <p>Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий; - самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием <i>Internet</i>-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, специализированных компьютерных программ; <p>закрепление теоретического материала при проведении практических работ с использованием специализированных программ, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.</p>			
Информационное обеспечение баз данных, информационно-справочные и поисковые системы	<p>Электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам» http://window.edu.ru</p> <p>«Образовательный ресурс России» http://school-collection.edu.ru</p> <p>Федеральный образовательный портал: учреждения, программы, стандарты, ВУЗы, тесты ЕГЭ, ГИА http://www.edu.ru</p> <p>Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) http://fcior.edu.ru</p> <p>ЭБС "КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА". Электронная библиотека технического вуза http://polpred.com/news</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://www.studentlibrary.ru</p> <p>Русская виртуальная библиотека http://rvb.ru</p> <p>Кабинет русского языка и литературы http://ruslit.ioso.ru</p> <p>Национальный корпус русского языка http://ruscorpora.ru</p> <p>Издательство «Лань». Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com</p> <p>Еженедельник науки и образования Юга России «Академия» http://old.rsue.ru/Academy/Archives/Index.htm</p> <p>Научная электронная библиотека «e-Library» http://elibrary.ru/defaultx.asp</p>			

	<p>Электронно-библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru</p> <p>Электронно-справочная система документов в сфере образования «Информиио» http://www.informio.ru</p> <p>Информационно-правовая система «Консультант-плюс» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Информационно-правовая система «Гарант» Сетевая версия, доступна со всех компьютеров в корпоративной сети ИнГГУ</p> <p>Электронно-библиотечная система «Юрайт» https://www.biblio-online.ru</p> <p>Электронная библиотечная система IPR books (ЭБС) www. IPR books hop. ru</p>
--	--