

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Технология хранения и переработки продукции растениеводства

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. N 669.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

- Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2)

В результате изучения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы:

Знания: основных свойств и качественных характеристик растениеводческой продукции, нормативной документации на ее качество, основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки; основных свойств и качественных характеристик плодов и овощей, нормативной документации на их качество, основной ассортимент и требования к качеству продукции переработки плодов и овощей; основных направлений переработки продукции растениеводства; технологий послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции.

Умения: использовать сведения о качестве отдельных партий растениеводческой продукции при оценке их пригодности к хранению и переработке, использовать сведения о качестве отдельных плодов и овощей при оценке их пригодности к хранению и переработке, выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения, подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.

Навык: определения возможного целевое назначение продукции растениеводства для наиболее рационального ее использования и реализации; определения возможное целевое назначение партий плодов и овощей для наиболее рационального ее использования и реализации; количественно-качественного учета продукции при хранении и переработке.

Опыт деятельности: использования данных анализа продукции растениеводства для рационального составления партий сырья заданного качества; использования данных анализа партий плодоовощной продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, составления плана размещения продукции при хранении, владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования.

3. Содержание программы дисциплины: Основные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов. Зерновая масса как объект хранения. Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении. Микрофлора и зоофауна зерновых масс, их значение в практике хранения зерновых масс. Основные режимы хранения зерновых масс. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Народно-хозяйственное значение и характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения и переработки. Режимы и способы хранения сочной продукции. Характеристика основных технологических операций при переработке растениеводческой продукции. Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод. Производство растительных масел.

4. Форма промежуточной аттестации: курсовая работа, экзамен.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Пойда В.Б.