

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины Технологический контроль сырья и продуктов переработки

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции растениеводства, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

2. Требования к результатам освоения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

- Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности производства продукции растениеводства (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- Разрабатывает технологии уборки сельскохозяйственных культур и переработки продукции растениеводства (ПК-1.8).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: основных биохимических показателей, характеризующих качество продукции растениеводства, пригодность к хранению и переработке; нормативной и законодательной базы в сфере качества и безопасности продукции растениеводства.

Умение: проводить анализ качества продукции растениеводства, определять по основным биохимическим показателям пригодность продукции к хранению и переработке.

Навык: проведения анализа проб продукции растениеводства и определения ее качества; использования современных методик оценки качества.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о технологическом контроле. **Раздел 2** Технологический контроль зернового сырья. **Раздел 3** Технологический контроль в мукомольном и крупяном производстве. **Раздел 4** Технологический контроль хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий. **Раздел 5** Технологический контроль масличного сырья и готовых растительных масел. **Раздел 6** Технологический контроль плодоовощного сырья. **Раздел 7** Технологический контроль готовой плодоовощной продукции. **Раздел 8** Технологический контроль сырья и готовой продукции в крахмало-паточном производстве.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Фалынсков Е.М.