Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 06.11.2026 23:44:41
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия, направленность Агробизнес.

Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.04 Агрономия (приказ Министерства просвещения Российской Федерации/Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от « 26 » июля 2017 г. № 699).

2. Требования к результатам освоения.

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 хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - основных направлений хранения и переработки продукции растениеводства; технологий послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции

Умение: - 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: количественно-качественного учета продукции при хранении и переработке

Опыт деятельности: составления плана размещения продукции при хранении; владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Модуль 1 Основные принципы и технология хранения растениеводческой продукции

Раздел 1 «Основные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов», Раздел 2 «Зерновая масса как объект хранения», Раздел 3 «Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении», Раздел 4 «Микрофлора и зоофауна зерновых масс. Их значение в практике хранения зерновых масс», Раздел 5 «Основные режимы хранения зерновых масс», Раздел 6 «Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении», Раздел 7 «Народно-хозяйственное значение и характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения и переработки», Раздел 8 «Режимы и способы хранения сочной продукции».

Модуль 2 Основы технологии переработки продукции растениеводства

Раздел 1 «Характеристика основных технологических операций при переработке растениеводческой продукции», Раздел 2 «Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод», Раздел 3 «Производство растительных масел».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

5. Разработчик: к.с.х.н., доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Пойда В.Б.