Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 00:16:31
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c404315ba3692d52b7e

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 продукции животноводства, 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 17.07.2017 г. № 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 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 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.