

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

направление подготовки – 09.03.03 – Прикладная информатика

профиль подготовки: «Профиль – «Прикладная информатика в АПК»

квалификация (степень) выпускника – бакалавр

1. Цели и задачи освоения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» является: - формирование знаний и умений по биологии и технологиям хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачи: -изучение: теоретических основ производства сельскохозяйственной продукции; -биологических особенностей и технологий возделывания полевых культур; - методов и режимов хранения сельскохозяйственной продукции; -технологии переработки сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП вуза:

Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина «Основы хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» включена в перечень ФГОС ВО, в базовую часть – Б1.В.ДВ.02.02.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:

ОК-7 - способностью к самореализации и самообразованию;

ПК-11 - способностью эксплуатировать и сопровождать информационные системы и сервисы.

В результате освоения дисциплины студент должен

Знать: основные этапы технологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья, основные виды информационных систем и сервисов на сельскохозяйственных предприятиях.

Уметь: самостоятельно организовать технологический процесс переработки сельскохозяйственного, определять качество сырья и готовой продукции, эксплуатировать и сопровождать технологические процессы при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции информационными системами.

Владеть: навыками определения качества сырья и готовой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ, навыками системы обеспечения контроля качества сельскохозяйственной продукции, оптимизации технологических процессов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 ч., 3 зачетные единицы.

Авторы: к.с.-х.н., доцент Сидельникова Н.А., к.с.-х.н. Смирнова В.В.

