

**Аннотация дисциплины  
рабочей программы дисциплины  
Б3.В.ОД.11 «Технология хранения и переработки продукции  
растениеводства»**

Направление: 35.03.04 «Агрономия»

Профиль: Агрономия

**Общая трудоемкость дисциплины - 5 зачетных единиц, 180 часов**

### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков по хранению и переработке продукции растениеводства с целью снижения потерь и повышения качества сырья и переработанной продукции.

Задачи дисциплины:

- ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству сельскохозяйственной продукции, предназначенной для хранения и переработки;
- научить основным мероприятиям по подготовке продукции к закладке на хранение, применяемым в производстве режимам и способам хранения;
- научить основам технологии переработки сельскохозяйственной продукции и ознакомить с требованиями, предъявляемыми к качеству переработанной продукции.

### **2. Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Технология хранения и переработки продукции растениеводства - одна из базовых дисциплин профиля подготовки. Её основой являются ботаника, физиология растений, биохимия сельскохозяйственной продукции, производство продукции растениеводства.

### **3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины**

В результате освоения дисциплины должны быть сформированы следующие компетенции:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способностью обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение (ПК-19).

В результате изучения курса студент должен:

**знать**

- источники получения сырья, его классификацию и использование;
- критерии оценки качества сырья и факторы, его обуславливающие;
- мероприятия, повышающие качество и сохраняемость продукции;
- основные научные принципы, положенные в основу хранения продукции
- основные направления переработки сельскохозяйственной продукции;
- основные методы, положенные в основу переработки продукции;

**владеть:**

- навыками разработки технологии послеуборочной обработки сырья,
- навыками выбора технологии хранения продукции;
- навыками выбора основных технологических этапов переработки продукции;

**уметь:**

- оценивать качество продуктов растениеводства, поступающих на хранение и переработку;
- разрабатывать технологические схемы обработки, хранения и переработки продуктов растениеводства,
- оценивать качество продуктов переработки.

**4. Объём дисциплины и виды учебной работы**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц – 180 часа, в том числе: лекций – 24 часа, практических занятий – 36 часов, внеаудиторная работа – 21 часов, самостоятельная работа 99 часов. Форма контроля – экзамен 8-й семестр.

**Авторы:** канд. с.-х. наук, доцент Сидельникова Н.А., канд. с.-х. наук, Смирнова В.В.