

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.06.2024 10:17

Уникальный программный ключ:

5258223550ea09fab23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Иновационные технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 6 з.е.(216 ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины - формирование теоретических знаний, практического умения и навыков по разработке и освоению технологий производства, хранения и переработки плодоовощной продукции, позволяющих студентам самостоятельно решать вопросы, возникающие при возделывании, уборке, хранении и переработке плодоовощной продукции, подготовка на этой основе высококвалифицированных специалистов.

1.2.Задачи:

научить студентов:

- понимать теоретические основы производства плодоовощных культур;
- биологические особенности и технологий возделывания плодоовощных и плодово-ягодных культур;
- понимать пути снижения потерь и повышения качества плодоовощной продукции;
- понимать основные мероприятия по подготовке плодоовощной продукции к закладке на хранение, основными периодами хранения и их характеристикой в зависимости от биологических особенностей объекта хранения и его целевого назначения;
- методике проведения количественно-качественного учета плодов и овощей в процессе хранения, списания продукции по нормам естественной убыли;

- понимать вопросы основных типов хранилищ для плодов и овощей, правилами наблюдения за хранящейся продукцией;
- умению разрабатывать технологические процессы хранения и переработки продукции растениеводства;
- разработкам основных технологических операций переработки плодоовощной продукции и производства готовой продукции, получить из данного сырья наиболее ценные продукты переработки;
- уметь оценить качество сырья и готовой продукции.

➤ **II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)**

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Инновационные технологии, качество и безопасность плодоовощной продукции» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

Дисциплина имеет 3 модуля:

Модуль 1. «Технология производства плодоовощной продукции»

Модуль 2. «Технология хранения и переработки плодоовощной продукции»

Модуль 3 «Технология свеклосахарного производства»

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1.Технология производства продукции растениеводства
	2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы и этапы разработки технологий возделывания плодоовощных и ягодных культур; - общие сведения о плодоовощной продукции, сортах и видах; - источники получения плодоовощного сырья, классификацию, целевое назначение и его использование;

	<p><i>уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- распознавать плодоовощные и ягодные культуры по морфологическим признакам;- разрабатывать низко затратные технологии производства продукции;- анализировать показатели качества плодоовощной продукции;- организовывать и планировать производство плодоовощной продукции;- организовывать и планировать уборку;- принимать решение по вопросам размещения и временного хранения продукции; <p><i>владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- навыками по разработке технологических схем возделывания плодоовощных культур применительно к конкретным условиям;- определением органолептических и физико-химических показателей качества плодоовощной продукции;- навыками по разработке режимных параметров хранения и технологии переработки плодоовощной продукции;- базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.
--	---



**II. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ
ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ
КОМПЕТЕНЦИЯМ**

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК -1	Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК 1.1. Анализирует эффективность различных технологий производства продукции растениеводства	знать соответствие условий произрастания требованиям плодовоошных культур уметь ставить задачи и подбирать условия произрастания требованиям плодовоошных культур владеть методами определения соответствия условий произрастания требованиям плодовоошных культур
		ПК 1.2. Способен выбирать и применять существующие технологии производства продукции растениеводства в зависимости от поставленных задач	знать существующие технологии выращивания продукции растениеводства в различных условиях уметь ставить задачи и подбирать оптимальные культуры для выращивания в различных условиях владеть методами подбора оптимальных плодовоошных культур для выращивания в различных условиях
ПК 6	Способен реализовывать современные технологии переработки продукции плодовогодства и овощеводства	ПК 6.1. Определяет способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства	знать: способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства уметь: определять способы переработки продукции плодовогодства и овощеводства владеть: способами переработки продукции плодовогодства и овощеводства
		ПК 6.2. Рационально подбирает технологии	знать алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодовогодства и овощеводства

		<p>переработки продукции плодоводства и овощеводства</p>	<p>уметь ставить задачи и подбирать режимы переработки продукции плодоводства и овощеводства</p> <p>владеть способами и режимными параметрами переработки продукции плодоводства и овощеводства</p>
--	--	--	---