

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.06.2024 09:39:50

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9f9eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f388f013a1751fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 8з.е.(288ч).

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 дисциплины:

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 выделить из сырья особо ценные пищевые и вкусовые вещества, в максимальной степени сохранить витамины.

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

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

Дисциплина «Технология производства, хранения и переработки плодоовощной продукции относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. производства продукции растениеводства 2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<i>знать:</i> <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; <i>уметь:</i> <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; <i>владеть:</i> <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.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 7	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодововодства и овощеводства	ПК 7.1. Определяет способы переработки продукции плодововодства и овощеводства	знать: способы переработки продукции плодововодства и овощеводства уметь: определять способы переработки продукции плодововодства и овощеводства владеть: способами переработки продукции плодововодства и овощеводства
		ПК 7.2. Рационально подбирает технологии переработки продукции плодововодства и овощеводства	знать алгоритм проведения технологических режимов переработки продукции плодововодства и овощеводства уметь ставить задачи и подбирать режимы переработки продукции плодововодства и овощеводства владеть способами и режимными параметрами переработки продукции плодововодства и овощеводства
ПК-4	Способен реализовывать технологии производства плодовоощной продукции	ПК 4.1. Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовоощных культур	знать соответствие условий произрастания требованиям плодовоощных культур уметь ставить задачи и подбирать условия произрастания требованиям плодовоощных культур владеть методами определения соответствия условий произрастания требованиям плодовоощных культур
		ПК 4.2. Подбирает оптимальные плодовоощные культуры для выращивания в различных условиях	знать соответствие оптимальных плодовоощных культуры для выращивания в различных условиях уметь ставить задачи и подбирать оптимальные плодовоощные культуры для выращивания в различных условиях владеть методами подбора оптимальных плодовоощных культур для выращивания в различных условиях

ПК - 3	Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	ПК 3.1. Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	<p>знать соответствие способов и режимов проведения послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки на хранение</p> <p>уметь ставить задачи и определять способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение</p> <p>владеть способами и режимами послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение</p>
--------	--	---	---

ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-7.1; ПК-7.2

ПК-3.1	Определяет способы и режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
ПК-4.1	Определяет соответствие условий произрастания требованиям плодовоовощных культур
ПК-4.2.	Подбирает оптимальные плодовоовощные культуры для выращивания в различных условиях
ПК-7.1.	Определяет способы переработки продукции плодоводства и овощеводства
ПК-7.2.	Рационально подбирает технологии переработки продукции плодоводства и овощеводства