Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f80c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность Технологии пищевых производств**, 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 дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции - (ОПК-5.1.);

Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции - (ОПК-5.2.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОПК-5.1.

Знание: теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства

Умение: проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при производстве, переработке и хранении продукции растениеводства

Навык и / или опыт деятельности: использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства

ОПК-5.2.

Знание: рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания в области переработки продукции растениеводства

Умение: проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при переработке продукции растениеводства

Навык и / или опыт деятельности: проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Нормирование и определения качества сельскохозяйственной продукции. Основы хранения картофеля, плодов и овощей. Режимы хранения.

Раздел 2. Хранение отдельных видов продукции. Хранение и размещение продукции.

Раздел 3. Переработка картофеля, плодов и овощей.

Раздел 4. Мероприятия повышающие устойчивость картофеля, плодов и овощей при хранении.

Раздел 5. Хранение и переработка сахарной свеклы.

Раздел 6. Основы первичной переработки и хранения хмеля.

Раздел 7. Технология производства пищевых дрожжей. Технология производства муки, крупы. Технология хлебопекарного производства.

Раздел 8. Безалкогольные напитки и их производство.

Раздел 9. Производство вин.

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. биол. наук., доцент кафедры пищевых технологий, Комкова О.Г.