Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:18:43
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4[illegible]

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины
«Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1.Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технология производства и переработки продукции растениеводства, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 699.

2. Требования к результатам освоения.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - основных направлений хранения и переработки продукции растениеводства; технологий послеуборочной обработки и хранения растениеводческой продукции

Умение: - выбирать наиболее рациональные режимы хранения продукции с учетом ее качества и целевого назначения; подбирать оптимальные режимы переработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции

Навык: количественно-качественного учета продукции при хранении и переработке

Опыт деятельности: составления плана размещения продукции при хранении; владения основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Модуль 1 Основные принципы и технология хранения растениеводческой продукции

Раздел 1 «Основные принципы хранения сельскохозяйственных продуктов», Раздел 2 «Зерновая масса как объект хранения», Раздел 3 «Физиологические процессы, протекающие в зерновых массах при хранении», Раздел 4 «Микрофлора и зоофауна зерновых масс. Их значение в практике хранения зерновых масс», Раздел 5 «Основные режимы хранения зерновых масс», Раздел 6 «Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении», Раздел 7 «Народно-хозяйственное значение и характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения и переработки», Раздел 8 «Режимы и способы хранения сочной продукции».

Модуль 2 Основы технологии переработки продукции растениеводства

Раздел 1 «Характеристика основных технологических операций при переработке растениеводческой продукции», Раздел 2 «Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод», Раздел 3 «Производство растительных масел».

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

5. Разработчик: к.с.х.н., доцент кафедры земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Пойда В.Б.