

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 07.07.2021 15:46:27

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2b1ec58d577a1b983ee225ea27959a45aac272d0610c6e61

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:
Председатель методической комиссии
факультета агробизнеса

_____ Сорокин А.Н.

08 июня 2021 года

Утверждаю:
Декан факультета агробизнеса

_____ Головкова Т.В.

16 июня 2021 года

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Хранение и переработка
продукции растениеводства

Направление подготовки
/специальность

35.03.04 «Агрономия»

Направленность (профиль)

«Декоративное растениеводство и фитодизайн»

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

очная

Срок освоения ОПОП ВО

4 года

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование знаний, умений и навыков по технологиям хранения и первичной переработки продукции растениеводства.

Задачами дисциплины является изучение:

- общих принципов хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции;
- теории и практики хранения семенного, продовольственного и кормового зерна;
- основ переработки зерна и маслосемян;
- особенностей хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод;
- основ производства комбикормов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

2.1. Дисциплина «Хранение и переработка продукции растениеводства» (код в учебном плане Б1.О.33) относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО по направлению подготовки 35.03.04 «Агрономия».

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Микробиология
- Фитопатология и энтомология
- Физиология и биохимия растений
- Растениеводство
- Овощеводство
- Плодоводство.

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций ОПК-4, ПКос-8.

Категория компетенции	Код и наименование компетенции	Наименование индикатора формирования компетенции
Общепрофессиональные компетенции		
	ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1. Обосновывает элементы современных технологий послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства в зависимости от исходного качества сырья.
Обязательные профессиональные		
Определяемые самостоятельно	ПКос-8 Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность урожая	ИД-1. Определяет способы, режимы послеуборочной обработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- способы подготовки к хранению и закладки продукции на хранение;
- режимы и способы хранения продукции;

– требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния.

уметь:

– определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;

– оценивать качество растениеводческой продукции;

владеть навыками:

– обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и закладки её на хранение;

– разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение, обеспечивающих сохранность урожая.

4. Структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётные единицы, 144 часа.

Форма промежуточной аттестации – экзамен.