

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 27.08.2024 13:39:02

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

## МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

"Костромская государственная сельскохозяйственная академия"

(ФГБОУ ВО Костромская ГСХА)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической  
комиссии

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по научно-  
исследовательской работе/Декан

## Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля) **Хранение и переработка продукции растениеводства**

Закреплена за кафедрой	<b>Земледелие, растениеводство и селекция</b>
Учебный план	z35.03.04_Агрономия_ДРиФ_1 курс_2024-2025.plx 35.03.04 Агрономия
Квалификация	<b>бакалавр</b>
Форма обучения	<b>заочная</b>
Программу составил(и):	кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, Сорокин Алексей Николаевич

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
Цель	Формирование знаний, умений и навыков по технологиям хранения и первичной переработки продукции растениеводства
Задачи: Изучение:	
<input type="checkbox"/>	общих принципов хранения и консервирования сельскохозяйственной продукции;
<input type="checkbox"/>	теории и практики хранения семенного, продовольственного и кормового зерна;
<input type="checkbox"/>	основ переработки зерна и маслосемян;
<input type="checkbox"/>	особенностей хранения и переработки картофеля, овощей, плодов и ягод;
<input type="checkbox"/>	особенностей хранения и переработки сахарной свеклы;
<input type="checkbox"/>	основ производства комбикормов.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ООП: Б1.01674031	
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Физиология и биохимия растений
2.1.2	Овощеводство открытого и защищенного грунта
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства

Распределение часов дисциплины по курсам						
Курс	4		5		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2	4	4
Практические			6	6	6	6
Курсовое проектирование			1	1	1	1
Консультации	0,3	0,3	0,3	0,3	0,6	0,6
Итого ауд.	2	2	9	9	11	11
Контактная работа	2,3	2,3	9,3	9,3	11,6	11,6
Сам. работа	33,7	33,7	98,7	98,7	132,4	132,4
Итого	36	36	108	108	144	144

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
<b>ОПК-4:</b> Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности
<b>Знать:</b>
– способы подготовки к хранению и закладки продукции на хранение;
<b>Уметь:</b>
– определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;
<b>Владеть:</b>
– обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и закладки её на хранение;
<b>Пкос-1:</b> Способен разработать системы мероприятий по производству продукции растениеводства
<b>Знать:</b>
– требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её до-работки до кондиционного состояния;
<b>Уметь:</b>
– корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки;
<b>Владеть:</b>
навыками разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;

<b>ПКос-2: Способен управлять реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства</b>	
<b>Знать:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– режимы и способы хранения продукции;</li> <li>– требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её до-работки до кондиционного состояния;</li> <li>– правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение.</li> </ul>
<b>Уметь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;</li> <li>– пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.</li> </ul>
<b>Владеть:</b>	<p>навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;</li> <li>– контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и за-кладки её на хранение.</li> </ul>

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы подготовки к хранению и закладки продукции на хранение;</li> <li>– требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её до-работки до кондиционного состояния;</li> <li>– режимы и способы хранения продукции;</li> <li>– требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы её до-работки до кондиционного состояния;</li> <li>– правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки её на хранение.</li> </ul>
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;</li> <li>– корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки;</li> <li>– определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;</li> <li>– пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение.</li> </ul>
<b>3.3</b>	<b>Владеть:</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и за-кладки её на хранение;</li> </ul> <p>навыками разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;</p> <p>навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;</li> <li>– контроля хода послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и за-кладки её на хранение.</li> </ul>