

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 27.08.2024 12:55:08

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	35.03.04_Агрономия_ИТвАПК_1 курс_2024-2025.plx 35.03.04 Агрономия
Квалификация	<b>Бакалавр</b>
Форма обучения	<b>очная</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;
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
	Цикл (раздел) ООП: Б1.016742(03) Основ производства комбикормов.
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Микробиология
2.1.2	Физиология и биохимия растений
2.1.3	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 семестрам				
Семестр (<Курс>.<Семестр р на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
	Неделя		17 2/6	
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Практические	34	34	34	34
Курсовое проектирование	1	1	1	1
Консультации	0,8	0,8	0,8	0,8
Итого ауд.	51	51	51	51
Контактная работа	51,8	51,8	51,8	51,8
Сам. работа	92,2	92,2	92,2	92,2
Итого	144	144	144	144

4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
<b>ОПК-4: Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности</b>
<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 за-кладки её на хранение;
<b>ПКос-1: Способен разработать системы мероприятий по производству продукции растениеводства</b>
<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>
навыками: <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 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 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 Владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и за-кладки её на хранение;</li> </ul> навыками разработки технологий послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая;
навыками: <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>