

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства»

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства» является формирование комплекса знаний и умений по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

Задачи:

- контроль над качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации;
- уточнение системы защиты растений от вредных организмов и неблагоприятных погодных явлений;
- проведение уборки урожая и первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-16 - Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение

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

3. Содержание дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

- Введение. Содержание курса, его связь с другими дисциплинами. Цели и задачи курса.
- Теоретические основы хранения с.-х. продуктов - принципы биоза, анабиоза, ценоанабиоза и абиоза, их характеристика, значение в практике хранения. Экологическое значение научных принципов хранения и консервирования.
- Хранение зерновых масс различного целевого назначения. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физические свойства зерновых масс и их значение в практике хранения.
- Общая характеристика режимов хранения зерна, применяемых в практике. Экономическая эффективность различных режимов хранения зерна. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении.
- Способы хранения зерна. Типы зернохранилищ.
- Основы переработки зерна и маслосемян. Производство муки. Хранение муки. Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве.
- Производство печеного хлеба. Показатели качества хлеба, нормируемые

государственными стандартами. Борьба с потерями хлеба. Новые виды круп и способы их выработки.

- Производство растительных масел. Пищевая и техническая ценность различных масел. Зависимость между качеством масла и семян.

- Основы переработки картофеля, плодов и овощей.
- Хранение и переработка сахарной свеклы.
- Основы производства комбикормов.

4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре. По итогам изучаемой дисциплины студенты (обучающиеся) сдают экзамен.