

## **Аннотация 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:**

*организационно-управленческая деятельность:*

- контроль над качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации

*производственно-технологическая деятельность:*

- 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 по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

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

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

### **3 Содержание дисциплины**

#### **1 Основные факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции.**

##### **Виды потерь продукции растениеводства при хранении**

1.1 Термины и определения качества

1.2 Факторы, влияющие на качество сельскохозяйственной продукции при хранении

1.3 Потери продукта в массе и качестве

#### **2. Научные принципы хранения сельскохозяйственной продукции**

2.1 Принцип биоза

2.2 Принцип абиоза

2.3 Принцип ценоанабиоза

2.4 Принцип абиоза

#### **3 Характеристика зерна и семян как объектов хранения**

3.1 Классификация зерна по химическому составу

3.2 Классификация показателей качества зерна и семян.

3.3 Физические свойства зерновой массы

#### **4 Показатели качества зерна**

4.1 Отбор проб зерна и подготовка их к анализу

4.2 Органолептическая оценка качества зерна

4.3 Определение влажности зерна

4.4 Определение зараженности зерна амбарными вредителями

4.5 Определение засоренности зерна пшеницы

4.6 Определение стекловидности зерна пшеницы и риса

4.7 Определение натуры зерна пшеницы

4.8 Определение содержания и качества сырой клейковины зерна пшеницы

4.9 Определение массы 1000 зерен

**5. Физиологические процессы, протекающие в зерне и семенах при хранении**

5.1 Долговечность зерна и семян при хранении

5.2 Дыхание зерна

5.3 Послеуборочное дозревание зерна

5.4 Прорастание зерна

5.5 Самосогревание зерновых масс при хранении

5.6 Слеживание зерновых масс

**6 Микрофлора зерна. Меры борьбы с болезнями и вредителями при хранении**

6.1 Характеристика микрофлоры зерновых масс

6.2 Меры борьбы с микроорганизмами при хранении зерна

6.3 Общая характеристика вредителей хлебных запасов

6.4 Меры борьбы с вредителями хлебных запасов

**7 Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении**

7.1 Очистка зерновых масс

7.2 Сушка зерновых масс

7.3 Активное вентилирование зерновых масс

**8 Режимы и способы хранения зерновых масс**

8.1 Хранение зерновых масс в сухом состоянии

8.2 Хранение зерна в охлажденном состоянии

8.3 Хранение зерна без доступа воздуха

8.4 Химическое консервирование зерна

**9 Типы и виды зернохранилищ**

9.1 Классификация зернохранилищ и требования к ним

9.2 Типовые зернохранилища

9.3 Подготовка хранилищ к приемке зерна нового урожая

**10 Основы переработки зерна**

10.1 Переработка зерна в муку

10.2 Переработка зерна в крупу

10.3 Производство пшеничного хлеба

**11 Основы хранения плодовоощной продукции**

11.1 Биологические основы лежкости

11.2 Физические и теплофизические свойства плодов и овощей

11.3 Хранение плодов и овощей в полевых и стационарных хранилищах

11.4 Режимы хранения плодовоощной продукции

11.5 Определение качества продовольственного картофеля по действующим стандартам

**12 Основы переработки картофеля, плодов и овощей**

12.1 Классификация способов переработки плодов и овощей

12.2 Подготовка овощей и плодов к переработке

**4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре. По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.