

## «Технология хранения и переработки продукции растениеводства»

1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 ЗЕТ (216 час.)

2. Цели и задачи дисциплины: Цель дисциплины – вооружить студента, будущего специалиста сельского хозяйства, необходимыми знаниями в области хранения и переработки продукции растениеводства.

Задачами освоения дисциплины являются:

- изучить общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов;
- изучить режимы и способы хранения семенного, продовольственного зерна, картофеля и плодоовощной продукции;
- режимы и способы хранения плодоовощной продукции;
- количественно-качественный учет зерна, картофеля, плодов и овощей в процессе хранения;
- технологические схемы переработки зерна, картофеля, овощей, плодов и ягод.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП: Дисциплина относится к курсам по выбору вариативной части цикла, осваивается на 5 курсе.

Предшествующие дисциплины: ботаника, физиология растений, органическая химия и биохимия растений, растениеводство, микробиология.

4. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способность распознавать по морфологическим признакам наиболее распространенные в регионах дикорастущие растения и сельскохозяйственные культуры, оценивать их физиологическое состояние, адаптационный потенциал определять факторы улучшения роста, развития и качества продукции (ОПК-4);
- готовность использовать микробиологические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);
- способность обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение (ПК-19).

В результате изучения дисциплины студент должен:

### **Знать:**

- нормативно-правовые акты, терминологию в области профессиональной деятельности;
- методы, способы и технологии хранения продукции растениеводства;
- принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при хранении продукции растениеводства;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты, меры по обеспечению экологической безопасности производства и охране окружающей среды.

### **Уметь:**

- обеспечивать правильное ведение технологического процесса хранения растениеводческой продукции;
- осуществлять контроль за технологическим процессом, режимами хранения растениеводческой продукции;
- оперативно выявлять и устранять причины нарушения технологического процесса;
- устанавливать причины брака, устранять и предотвращать возможности его появления;
- обеспечивать своевременное хранение и реализацию скоропортящихся продуктов.

### **Владеть:**

- принципами и методами организации, планирования и управления процессами хранения и реализации продукции растениеводства отвечающей требованиям стандартов и рынка.

5. Содержание дисциплины. Основные разделы:

**Модуль 1. Теоретические основы хранения зерновых масс.**

Тема 1.1. Состав и физические свойства зерновых масс.

Тема 1.2. Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении.

**Модуль 2. Основы переработки зерна.**

**Модуль 3. Хранение и переработка картофеля, овощей и плодов.**

6. Виды учебной работы: лекции, практические занятия.

7. Изучение дисциплины заканчивается зачетом.