АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЯ ХРАНЕНИЯ И ПЕРЕРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА»

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов. Из них 14 часов аудиторных занятий и 94 часа самостоятельной работы.

Цели и задачи дисциплины:

Цель – овладение основами технологий хранения и переработки продукции растениеводства без потерь в количестве и в качестве.

Задачами данной дисциплины являются:

1. Освоение навыков, с учетом биологических и морфологических признаков продукции, приводить ее в стойкое для хранения состояние.
2. Изучение наиболее перспективных способов и методов хранения продукции на основе знания физиологических процессов, протекающих в ней в период хранения.
3. Освоение знаний, возникающихпри хранении ситуации, с учетом использования установок активного вентилирования и знания сущности физиологических и микробиологических процессов в хранящихся продуктах.

Основные дидактические единицы (разделы):

- общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов;
- теория и практика хранения семенного, продовольственного и кормового зерна;
- основы переработки зерна и маслосемян;
- хранение и переработка картофеля, овощей, плодов и ягод;
- характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объект хранения;
- режимы и способы хранения картофеля, овощей и плодов;
- хранение и переработка сахарной свеклы;
- химический состав корнеплодов;
- технологические требования к корнеплодам;
- процессы, происходящие в корнеплодах при хранении;
- хранение сахарной свеклы в свежем и замороженном виде;
- производство сахара;
- производство комбикормов;
- хранение комбикормов.

Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и изучается на 4 курсе. Шифр дисциплины в рабочем учебном плане – Б1.В.ДВ.6.

Для изучения дисциплины требуются знания анатомии и морфологии растений, химической природы и свойств жизненно важных соединений, основ термодинамики, владение методами количественного и качественного химического анализа, регистрации физических параметров. Предшествующими дисциплинами являются биохимия растений, неорганическая, органическая физическая и коллоидная химия, физика.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-19 - способностью обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение;

ПК-20 - готовностью обосновать технологии улучшения и рационального использования природных кормовых угодий, приготовления грубых и сочных кормов.

В результате изучения дисциплины «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» студент должен знать и уметь выявлять резервы дальнейшего повышения качества продукции, для чего должен уметь обобщать передовой опыт и результаты научных исследований.

Должен знать общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов; теорию и практику хранения семенного зерна, продовольственных и фуражных

фондов; основы переработки зерна и маслосемян; принципы хранения и переработки картофеля, плодов, овощей и ягод; хранение и переработку сахарной свеклы; основы производства комбикормов.

Студент должен уметь, используя полученные знания, экономически обосновать рациональные методы хранения.

Виды учебной работы: лекции и семинарские занятия, самостоятельная работа.

Изучение дисциплины **заканчивается зачетом.**