

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н.

Наименование дисциплины: Хранение и переработка продукции растениеводства

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) |
|--|--|--|
| <p>ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии обосновывать их применение профессиональной деятельности;</p> <p style="text-align: center;">и в</p> | <p>ОПК-4.1 использует материалы почвенных и агрохимических исследований, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов системы земледелия и технологий возделывания с.-х. культур</p> | <p>Знать: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении, основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве;</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья;</p> <p>Владеть: специальной товароведной, технической и технологической терминологией;</p> |
| | <p>ОПК-4.2 обосновывает элементы системы земледелия и технологии возделывания с.-х. культур применительно к почвенно климатическим условиям с учетом агрорландшафтной характеристики территории</p> | <p>Знать: основную номенклатуру показателей качества продукции растениеводства, методы определения, особенности нормирования в соответствии с требованиями промышленных кондиций, экономическое и технологическое значение отдельных показателей.</p> <p>Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции</p> <p>Владеть:</p> <p>основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p> |
| <p>ПКО-10 Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение</p> | <p>ПКО-10.1 определяет сроки, способы и темпы уборки урожая с.-х. культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.</p> | <p>Знать:</p> <p>основного технологического оборудования;</p> <p>Уметь:</p> <p>оценивать эффективность технологии послеуборочной обработки и хранения продукции, определять удельные затраты на доработку и хранение продукции; оценивать эффективность работы</p> <p>Владеть:</p> <p>специальной товароведной, технической и технологической терминологией современную материально техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства;</p> |
| | <p>ПКО-10.2 определяет способы, режимы послеуборочной доработки с.-х. продукции и закладки её на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества</p> | <p>Знать:</p> <p>основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья; особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях.</p> <p>Уметь:</p> <p>использовать сведения о качестве отдельных партий продукции при оценке их пригодности к переработке и обоснования технологии и</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | <p>режимов подготовки сырья; использовать знания о качестве продукции для рационального составления партий сырья заданного качества, направляемых на переработку.</p> <p>Владеть:</p> <p>основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования; современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p> |
|--|--|--|

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Теоретические основы хранения
- Тема 2. Физические свойства зерновой массы
- Тема 3. Определение динамики перемещения влаги в зерновой массе
- Тема 4. Определение равновесной влажности зерна пшеницы, гороха
- Тема 5. Физиологические процессы, протекающие в зерновой массе при хранении.
- Тема 6. Режимы и способы хранения зерновых масс
- Тема 7. Изучение поточной технологии послеуборочной обработки зерна
- Тема 8. Методика составления плана послеуборочной обработки зерна на току
- Тема 9. Методика расчета токовой площадки
- Тема 10. Научные принципы хранения по Я.Я. Никитинскому
- Тема 11. Нормы естественной убыли картофеля, плодов и овощей
- Тема 12. Определение количества воздуха, необходимого для удаления тепла из насыпи картофеля, плодов и овощей
- Тема 13. Методика определения болезней картофеля
- Тема 14. Методика определения болезней плодов и овощей
- Тема 15. Количественно-качественный расчет естественной убыли картофеля, плодов и овощей
- Тема 16. Количественно-качественный учет зерна при хранении
- Тема 17. Активное вентилирование зерновых масс и сушка зерна
- Тема 18. Количественно-качественный учет зерна
- Тема 19. Составление плана размещения зерна и семян в зернохранилищах.
- Тема 20. Основы переработки зерна в муку
- Тема 21. Основы переработки зерна в крупу
- Тема 22. Основы хлебопечения
- Тема 23. Оценка мукомольных свойств зерна на мельничной установке МЛУ-202
- Тема 24. Расчет рецептуры помольной смеси
- Тема 25. Определение числа падения
- Тема 26. Определение смесительной ценности на альвеографе
- Тема 27. Основы переработки маслосемян
- Тема 28. Основы переработки плодов и овощей
- Тема 29. Основы переработки картофеля

Тема 30. Основы свеклосахарного производства
Тема 31. Определение масличности семян подсолнечника
Тема 32. Технология приготовления сухофруктов

3. Общая трудоемкость дисциплины: 4 ЗЕ.