

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Яичкин В.Н., к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.О.33 Технология переработки продукции растениеводства

Цель освоения дисциплины:

- формирование представлений, знаний, умений в области переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учетом ее качества, уменьшения потерь продукции при переработке, повышения эффективности 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)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции.	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве. Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции. Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции

	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	<p>Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции растениеводства;	<p>Знать: основные пути сокращения потерь и повышения качества продукции растениеводства в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-5 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1 принимает решение по реализации технологий переработки и хранения продукции растениеводства;	<p>Знать: основные факторы, влияющие на качество продукции при хранении.</p> <p>Уметь: применять знания о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции.</p> <p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>
ПК-7 Способен реализовывать технологии переработки продукции пловодства	ПК-7.1 принимает решение по выбору способа переработки продукции пловодства и	<p>Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных</p>

и овощеводства	овощеводства	<p>предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p> <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции.</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>
ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;	<p>Знать: современную материально-техническую базу послеуборочной обработки, хранения и переработки продукции растениеводства, основные технологические процессы, происходящие при хранении и переработке продукции растениеводства, режимы обработки сырья</p> <p>Уметь: обосновывать изменение качества готово продукции в зависимости от режимов и способов обработки сырья; оценивать эффективность работы основного технологического оборудования</p> <p>Владеть: работать с основными методиками оценки эффективности работы основного технологического оборудования</p>
	ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	<p>Знать: особенности переработки сырья на небольших сельскохозяйственных предприятиях; оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой</p>

		<p>продукции; влияние отдельных факторов на выход и качество продукции переработки.</p> <p>Уметь: подбирать оптимальные режимы обработки сырья с учетом его качества и ассортимента получаемой продукции</p> <p>Владеть: современными методами оценки качества сельскохозяйственной продукции</p>
--	--	---

2. Содержание дисциплины:

- Тема 1. Основы переработки зерна в муку
- Тема 2. Основы переработки зерна в крупу.
- Тема 3. Оценка мукомольных свойств зерна на мельничной установке МЛУ-202.
- Тема 4. Расчет рецептуры помольной смеси.
- Тема 5. Органолептическая оценка качества муки.
- Тема 6. Оценка качества муки по белизне
- Тема 7. Оценка качества муки по крупности
- Тема 8. Определение кислотности муки
- Тема 9. Основы переработки зерна и масла семян
- Тема 10. Основы хлебопечения
- Тема 11. Определение числа падения
- Тема 12. Изучение смесительной ценности пшеницы на альвеографе
- Тема 13. Определение физических свойств теста с применением фаринографа
- Тема 14. Пробная выпечка хлеба
- Тема 15. Оценка качества выпеченного хлеба
- Тема 16. Оценка макаронных качеств пшеницы
- Тема 17. Основы переработки плодов и овощей
- Тема 18. Основы квашения, мочения и соления плодов и овощей
- Тема 19. Основы консервирования плодов и овощей с помощью сахара
- Тема 20. Основы переработки картофеля
- Тема 21. Основы свеклосахарного производства
- Тема 22. Технология приготовления сухофруктов
- Тема 23. Технология приготовления плодово-ягодных соков различными способами

3. Общая трудоемкость дисциплины:

Объем дисциплины Б1.О.33 Технология переработки продукции растениеводства составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа