

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.08 Технология хранения и переработки
продукции растениеводства"

Фирма: Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования "Федеральный аграрный университет имени К.И. Скрягина"

Должность: Проректор по учебной работе

направлении подготовки бакалавров "35.03.04 Агрономия"

Дата подписания: 2023.10.24 15:11:24

Уникальный программный ключ:

профиль подготовки "Агрономия"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения учебной 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.

Задачи изучения учебной дисциплины:

- изучение характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- изучение основных режимов и способов хранения сырья и продукции;
- изучение основных технологических процессов;
- назначения и характеристик основного технологического оборудования;
- изучение критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
1. Хранение продукции растениеводства Потери продукции растениеводства. Теоретические основы хранения Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.
2. Характеристика зерновой массы как объекта хранения. Физичес–кие свойства (сыпучесть, самосортирование, скважистость, сорбционная способность, теплофизические свойства). Значение этих свойств в практике хранения и обработки зерновых масс. Общая характеристика физиологических процессов, происходя–щих в зерновых массах.
3. Хранение картофеля, овощей, плодов и ягод. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объекта хранения. Классификация плодоовощной продукции по природной способности к сохранности. Биохимические основы ус–тойчивости плодов и овощей к инфекционным заболеваниям при хранении. Микробиологические процессы, протекающие при хране–нии плодоовощной продукции и картофеля.
4. Переработка продукции растениеводства Технология переработки зерна в муку Требования к качеству зерна, поступающе–го на переработку. Особенности подготовки зерна к помолу. Составление помоль–ных партий зерна. Методика расчета состава помольной смеси. Об–работка поверхности зерна в обоечных и щеточных машинах. Схемы очистки зерна. Гидротермическая обработка зерна (ГТО), ее значе–ние. Методы гидротермической обработки зерна. Технологическая и экономическая эффективность ГТО.
5. Технология переработки зерна в крупу Требования, предъявляемые крупной промышленностью к качеству сырья. Принципиальная схема техно–логического процесса подготовки зерна к переработке. Выделение примесей из зерновой массы. Гидротермическая обработка зерна кру–пьяных культур, ее назначение. Эффективность подготовки зерна к переработке.
6.Технология хлебопекарного производства Краткая история и способы про–изводства печеного хлеба. Ассортимент печеного хлеба и хлебобулочных изделий. Пищевая ценность хлеба. Характеристика сырья, используемого в хлебопечении. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки.
7. Технология макаронного производства Классификация макаронных изделий и их пищевая ценность. Характеристика сырья для производства макаронных изделий: Технологии производства макаронных изде–лий: приготовление макаронного теста, формование и сушка макаронных изделий. Требования к качеству макаронных изделий. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение макаронных изделий.
8.Технология производства комбикормов Значение комбикормов. Классификация комбикормов



Раздел дисциплины
по их кормовой ценности (полнораціонные, комбикорма концентраты и др.) и физической структуре (гранулированные, брикетированные, рассыпные, крупки, крошки). Характеристика сырья для производства комбикормов растительного, животного и минерального происхождения. Специальные компоненты комбикормов (БВМД, микродобавки, премиксы).
9.Технология производства растительного масла Зерно и маслосемена как основные виды сырья для многих отраслей промышленности. Требования, предъявляемые к сырью, и изменение его качества при хранении.
10. Технология переработки сахарной свеклы» Особенности корнеплодов сахарной свеклы, как объектов хранения. Влияние технологии выращивания и уборки на сахаристость и лежкоспособность корнеплодов сахарной свеклы. Биохимические и микробиологические процессы, протекающие при хранении в корнеплодах сахарной свеклы.
11.Технология переработки картофеля Требования к картофелю как к сырью для производства картофелепродуктов. Основные технологические операции при переработке картофеля
12.Технология переработки зернобобовых культур Особенности химического состава и пищевая ценность семян зернобобовых культур. Требования, предъявляемые к качеству заготавливаемых и поставляемых семян. Послеуборочная обработка семян зернобобовых культур. Способы снижения активности антипитательных веществ

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки продукции растениеводства» является дисциплиной по выбору вариативной части ОП направления подготовки бакалавров 35.03.04 Агрономия.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Биохимия», «Биохимия сельскохозяйственной продукции».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин: «Основы биотехнологий переработки сельскохозяйственной продукции», «Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-4: Способен анализировать технологический процесс как объект управления		
ПКУВ-4.4 Осуществляет контроль за качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации		
принципы и методы организации и управления малыми коллективами, основные нормативные документы, должностные инструкции и трудовое законодательство; методы маркетинговых исследований; основы маркетинговых коммуникаций; показатели качества и безопасности производимой продукции растениеводства; нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность производимой продукции растениеводства; основы маркетинга	разговаривать на профессиональном языке, соблюдать положения трудового законодательства; использовать теоретические основы построения маркетинговой деятельности с учетом её характеристик в управлении организацией; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; контроль качества и безопасности производимой продукции растениеводства; методами контроля качества и безопасности производимой продукции растениеводства	навыками нахождения организационно-управленческих решений, устной речи, коммуникабельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ; методами формулирования и реализации стратегий; вести маркетинг и подготовку бизнес планов производственной деятельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ в управлении агропромышленным комплексом
ПКУВ-4: Способен анализировать технологический процесс как объект управления		
ПКУВ-4.1 Организует работу коллектива подразделения сельскохозяйственного предприятия по производству продукции растениеводства		
принципы и методы организации и управления малыми коллективами, основные нормативные документы, должностные инструкции и трудовое законодательство; методы маркетинговых исследований; основы маркетинговых коммуникаций; показатели качества и безопасности производимой продукции растениеводства; нормативные документы, регламентирующие	разговаривать на профессиональном языке, соблюдать положения трудового законодательства; использовать теоретические основы построения маркетинговой деятельности с учетом её характеристик в управлении организацией; использовать информацию, полученную в результате маркетинговых исследований; контроль качества и	навыками нахождения организационно-управленческих решений, устной речи, коммуникабельности; методами разработки и реализации маркетинговых программ; методами формулирования и реализации стратегий; вести маркетинг и подготовку бизнес планов производственной деятельности; методами разработки и реализации



качество и безопасность производимой продукции растениеводства; основы маркетинга	безопасности производимой продукции растениеводства; методами контроля качества и безопасности производимой продукции растениеводства	маркетинговых программ в управлении агропромышленным комплексом
---	---	---

Дисциплина "Технология хранения и переработки продукции растениеводства" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Беретарь Сусанна Теучежевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Хатко Зурет Нурбиевна
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 13.09.2022	Мамсиров Нурбий Ильясович

