

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
рабочей программы учебной д

ФГИС «Золотая книга производителя сельхозпродукции»

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки бакалавров "35.03.06 Агроинженерия"

Уникальный программный ключ:

профиль подготовки "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью курса является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющих им осуществить приемку, хранение и контроль качества сырья, помочь будущим специалистам агропромышленного комплекса рационально использовать продукцию растениеводства и животноводства, правильно организовать ее хранение и переработку, выбирая при этом наиболее экономически целесообразные режимы и способы.

Задачи курса:

- повышение качества сельскохозяйственных продуктов при хранении и переработке
- борьба с потерями сельскохозяйственных продуктов
- повышение экономической эффективности отрасли хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Технология хранения и переработки продукции растениеводства. Тема 1.1. Введение в дисциплину. Научные основы хранения и переработки продукции растениеводства. Тема 1.2. Хранение зерна и семян.
Раздел 1. Тема 1.3. Хранение картофеля, овощей и плодов. Тема 1.4. Переработка овощей и плодов.
Раздел 1. Тема 1.5. Переработка зерна и маслосемян. Тема 1.6. Производство муки.
Раздел 2. Технология переработки молока. Тема 2.1. Молоко и молочные продукты, их значение в питании человека. Тема 2.2. Приемка и первичная обработка молока на перерабатывающем предприятии.
Раздел 2. Тема 2.3. Механическая обработка молока. Тема 2.4. Воздействие на молоко различных температурных режимов
Раздел 3. С/х животные как сырье для мясной промышленности. Тема 3.1. Порядок приема и сдачи животных для убой. Тема 3.2. Переработка убойных животных. Изменения в мясе после убой и при хранении.
Раздел 4. Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов. Тема 4.1. Методы консервирования мяса, их обоснование и значение.
Раздел 5. Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий. Тема 5.1. Технология колбасных и ветчинных изделий. Тема 5.2. Ассортимент колбасных и ветчинных
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции» входит в перечень курсов обязательной части цикла ОПОП подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия.



Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОПОП: «Техника и технология в сельском хозяйстве», «Биология с основами экологии», «Введение в специальность».

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о химии, процессах и аппаратах, теплотехнике, технике и технологии в сельском хозяйстве, ознакомительная практика (в том числе первичных навыков научно-исследовательской работы).

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-11: Способен анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ		
ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технологии производства сельскохозяйственной продукции и передового опыта в области эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
технологии производства сельскохозяйственной продукции и передовой опыт в области эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ, вносить коррективы в планы работы подразделения для внедрения предложений по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования	способами анализа эффективной работы, эксплуатации машин и оборудования
ОПК-5: Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности		
ОПК-5.2 Использует классические и современные методы исследования в агроинженерии		
классические и современные методы исследования в агроинженерии	использовать классические и современные методы исследования в агроинженерии	методами исследования в агроинженерии
ПКУВ-9: Способен организовать эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
ПКУВ-9.2 Демонстрирует знания технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Организует эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	организовывать эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	принципами и методами технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина "Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции" 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 25.04.2026	Арутюнова Гаянэ Юрьевна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.04.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

