

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент

И.В. Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Переработка лубяных культур»**

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

«Технология производства и переработки продукции животноводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель – дать будущим технологам сельскохозяйственного производства знания о современных технологиях производства и первичной обработки лубяных культур.

Задачи:

- Изучить морфологические особенности растений лубяных культур, характеристику сырья лубяных культур;
- Изучить действующие стандарты на сырье и продукцию лубяных культур, методики определения показателей качества льняного сырья и продукции его переработки;
- Изучить технологии уборки и первичной обработки лубяных культур;
- Изучить способы подготовки сырья лубяных культур к хранению, особенности хранения сырья лубяных культур;
- Изучить принципы устройства, работы и регулировки технических средств, применяемых при уборке и первичной обработке лубяных культур

Дисциплина «Переработка лубяных культур» под индексом Б1.В.ДВ.10.2 входит в вариативную часть, дисциплина по выбору, направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (квалификация выпускника - бакалавр). Профиль подготовки - Технология производства и переработки продукции растениеводства.

Перечень профессиональных (ПК) компетенций

Номер/ индекс компете нции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-5	готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	знать основные приемы технологии хранения и переработки льняного сырья и продукции его переработки	уметь применять технологические приемы хранения и переработки льняного сырья и продукции его переработки	навыками реализации технологии хранения и переработки льняного сырья и продукции его переработки
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственн ого сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	знать методики определения показателей качества и безопасность льняного сырья и продукции ее переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	уметь определять качество и безопасность льняного сырья и продукции ее переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	навыками оценивать качество и безопасность льняного сырья и продукции переработки

Общая трудоемкость дисциплины «Переработка лубяных культур» составляет 108 часов (3 зачетные единицы), в т.ч. лекции – 18 ч, практические занятия- 26, самостоятельная работа – 64 ч.