

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана зооинженерного факультета, доцент


Воробьева



**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Технология хранения и переработки корне- и клубнеплодов»**

для студентов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Профили подготовки:

«Технология производства и переработки продукции растениеводства»

Уровень высшего образования – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Технология хранения и переработки корне- и клубнеплодов» являются формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки корне- и клубнеплодов 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.

Задачами дисциплины являются:

- изучить характеристики и свойства корне- и клубнеплодов и продуктов их переработки;
- изучить основные режимы и способы хранения корне- и клубнеплодов и продуктов их переработки;
- изучить основные технологические процессы переработки корне- и клубнеплодов;
- изучить назначение и характеристики основного технологического оборудования;
- изучить критерии и методики оценки отдельных технологических операций.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина «Технология хранения и переработки корне- и клубнеплодов» относится к циклу Б1.В.ДВ.11.2 – профессиональный цикл, вариативная часть, дисциплина по выбору.

Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

Микробиология, Биохимия сельскохозяйственной продукции, Производство продукции растениеводства, Технология хранения и переработки продукции растениеводства.

Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции, Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

- готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства (ПК-5);
- готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы (ПК-7);
- готовностью реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства (ПК-9).

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Семестр	всего	лекция	практические занятия	СРС	Контроль
8	144	20	30	94	Зачет с оценкой

Раздел 1. Хранение корне- и клубнеплодов. Теоретические основы хранения корне- и клубнеплодов. Характеристика корне- и клубнеплодов как объектов хранения. Методы хранения корне- и клубнеплодов. Товарная обработка корне- и клубнеплодов. Полевые способы хранения. Технология хранения корне- и клубнеплодов в буртах и траншеях. Хранение корне- и клубнеплодов в стационарных хранилищах с активным вентилированием. Хранение корне- и клубнеплодов в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением. Хранение корне- и клубнеплодов в стационарных хранилищах с искусственным охлаждением. Хранение в РГС и МГС. Хранение отдельных видов корне- и клубнеплодов.

Раздел 2. Переработка корне- и клубнеплодов. Классификация способов переработки корне- и клубнеплодов. Производство картофелепродуктов. Сушка корне- и клубнеплодов. Технология свеклосахарного производства.

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Интерактивная лекция объединяет в себе аспекты традиционной лекции и тренинговой игры: презентация материала со стороны лектора; наличие обратной связи как от лектора, так и от аудитории.

Кейс-метод (метод конкретных ситуаций, случаев).

Обучающиеся должны: проанализировать предложенную реальную ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшие из них (Тема: Производство картофельного крахмала. Для производства крахмала берут разные сорта картофеля. Определяют качество сырья. Изготавливается картофельный крахмал, определяется его выход и качество. Студенты делают заключение о пригодности сорта картофеля для переработки в крахмал с учетом выхода крахмала и его качеством).

Дискуссия (спор, полемика, дебаты, диспут)

Основная задача дискуссии – выявление многообразия точек зрения на существующую проблему, анализ каждой из них. В процессе дискуссии формируются специфические умения и навыки: умение формулировать мысли, аргументировать их, навыки критического мышления.

6 ФОРМЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний студентов по дисциплине «Технология хранения и переработка корне- и клубнеплодов» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий контроль и промежуточную аттестацию в форме зачета с оценкой (8 семестр).