

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Хранение и переработка продукции сельского хозяйства»

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Хранение и переработка продукции сельского хозяйства» являются формирование представлений, знаний, умений в области хранения и переработки продукции растениеводства для наиболее рационального использования выращенной продукции с учётом её качества, уменьшения потерь продукции при хранении и переработке, повышения эффективности хранения и переработки, расширения ассортимента выпускаемой продукции.
Место дисциплины в учебном плане	И является составной частью профессиональной подготовки исследователей по направлению подготовки 38.03.02 «Менеджмент»
Формируемые компетенции	ОПК-1; ПК-6
Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесённые с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциям и выпускников)	<p>В результате освоения компетенции ОПК-1 обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы естественных дисциплин, методы теоретического и экспериментального исследования. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требованиями нормативной и законодательной базы. <p>В результате освоения компетенции ПК-6 обучающийся должен:</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; - показатели качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; - основные научные исследования, проводимые в стране и зарубежом в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать качество сельскохозяйственной продукции и её биохимические показатели; - оценивать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки; - применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами математического анализа и моделирования теоретического и экспериментального исследования. - методиками проведения оценки качества сельскохозяйственной продукции. - методиками проведения научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции согласно утверждённым программам.
Содержание дисциплины	<p>Введение. Цели и задачи дисциплины. Биологическая характеристика продукции растениеводства.</p> <p>Факторы, формирующие лёжкость продукции при выращивании и её сохраняемость в процессе хранения.</p> <p>Сельскохозяйственные животные как сырьё для мясной промышленности. Физиологические свойства, учитываемые при хранении; физиологические и биохимические процессы, дыхание, процессы газообмена, изменение баланса органических соединений, протекающих при хранении.</p> <p>Виды потерь плодовоовощной продукции</p> <p>Технология консервирования и хранения мяса и мясных продуктов.</p>

	<p>Обоснование режимов хранения</p> <p>Технология производства и хранения колбасных и ветчинных изделий. Состояние и перспективы развития отрасли хранения и переработки с/х продукции в стране.</p> <p>Состав, качество и свойства зерновой массы</p> <p>Ассортимент колбасных и ветчинных изделий. Послеуборочная подготовка зерна к хранению, правила размещения, уход и наблюдения</p> <p>Молоковедение. Режимы хранения зерна</p> <p>Состав и свойства молока. Основы переработки плодоовощной продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья.</p> <p>Основы переработки плодоовощной продукции; требования, предъявляемые к качеству сырья.</p> <p>Нормативные документы. Физические и физико-химические методы переработки</p> <p>Технология переработки молока Производство овощных, натеральных и закусочных консервов; осветлённых и неосветлённых плодовых и ягодных соков.</p> <p>Биохимические и химические изменения растительного сырья при производстве консервов и соков</p> <p>Технология переработки молока. Переработка зерна и масличных культур</p>
Виды учебной работы	<p>Процесс усвоения учебного материала включает занятия лекционного, семинарского типа и регулярную самостоятельную работу.</p> <p>При проведении занятий лекционного типа по дисциплине «Хранение и переработка продукции сельского хозяйства» используется традиционная вузовская лекция, включающая следующие виды:</p> <p>вводная лекция – направлена на формирование ориентировочной основы для последующего усвоения студентами учебного материала. Она знакомит студентов с целью и назначением курса, ролью и местом в системе дисциплин, где рассматриваются основные теоретические положения учебной дисциплины, раскрываются идеи и логика построения курса;</p> <p>обзорная лекция – ориентирована на систематизацию знаний на более высоком уровне, отражающая все теоретические положения, составляющие научно-понятийную основу раздела лекции, исключая детализацию и второстепенный материал;</p> <p>информационная лекция – заключающаяся в обеспечении обучающихся современной информацией в доступной для понимания и усвоения форме (т. е. информация в систематизированном виде предполагает новые знания, а также разъясняет новые термины и понятия, тенденции, составляющие главное содержание курса), с целью развития у обучающихся профессиональных знаний в области обеспечения безопасности на производстве и в быту.</p> <p>Во время лекции, обучающиеся составляют конспект, фиксируют основные положения лекции и ключевые определения по пройденной теме.</p> <p>На занятиях семинарского типа (практических занятиях) обучающимися уточняется, конкретизируется лекционный материал, направленный на эффективное закрепление знаний по дисциплине, развитие творческих способностей и навыков принятия обоснованных решений по изученной теме.</p> <p>Самостоятельная работа по дисциплине «Хранение и переработка продукции сельского хозяйства» включает:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Подготовку к устному опросу по разделам данной дисциплины. 2) Подготовку к зачету по данной дисциплине. <p>Подготовка к устному опросу по разделам дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» заключается в том, что вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии. Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении зачета в качестве дополнительного испытания при выставлении зачета.</p> <p>Устные опросы строятся таким образом, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, а также находить удачные примеры из современной действительности, что</p>

	увеличивает эффективность усвоения материала на конкретных примерах (в том числе на производстве).
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Лицензионное программное обеспечение «Антиплагиат.ВУЗ» Лицензионное программное обеспечение «Система КонсультантПлюс»; Лицензионное программное обеспечение Microsoft (Windows XP, Windows Server 2003, Windows XP Professional x64 Edition, Windows Vista, Windows Server 2008, Windows 7, Windows Server 2012, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10, Microsoft Office 2010, Microsoft Office 2013, Microsoft Office 365) Свободно распространяемое программное обеспечение Adobe Acrobat Reader DC Свободно распространяемое программное обеспечение 7-Zip
Формы текущего контроля успеваемости	Оценку «зачтено» заслуживает студент, регулярно посещающий лекционные занятия имеет положительный результат устного ответа на зачете по дисциплине
Формы промежуточной аттестации	Зачет