

### ***Б1.О.40 Технология хранения и переработки продукции растениеводства***

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 акад. час.).

#### **Цели и задачи дисциплины**

Цель освоения дисциплины - формирование теоретических знаний и практических навыков в области хранения и переработки продукции растениеводства.

Задачи дисциплины:

-проведение уборки урожая и первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение;

-контроль над качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации;

-реализация технологий послеуборочной обработки и хранения продукции растениеводства в зависимости от биологических особенностей и целевого назначения объекта хранения;

-использование технологий переработки продукции растениеводства с учетом качества сырья.

#### **Краткое содержание дисциплины**

Введение в курс «Технология хранения и переработки продукции растениеводства». Общие принципы хранения и консервирования с.-х. продуктов. Физические свойства зерновых масс и физиологические процессы, происходящие при их хранении. Режимы и способы хранения зерновых масс. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Основы переработки зерна и маслосемян. Основы производства пива. Основы хранения картофеля, овощей и плодов. Режимы и способы хранения плодоовощной продукции. Переработка картофеля, овощей, плодов и ягод. Хранение и переработка сахарной свеклы.

#### **Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение (ПК-10);

Способен контролировать реализацию технологического процесса производства продукции растениеводства (ПК-13);

Способен осуществлять контроль за качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации (ПК-20).

#### **В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

Знать:

-способы и методы закладки продукции на хранение, нормы потерь при хранении зерна, картофеля, овощей и плодов, технологии хранения и основы первичной переработки продукции растениеводства (ПК-10);

-основные требования к качеству зерна и плодоовощной продукции (ПК-20).

Уметь:

-применять эффективные меры борьбы с потерями, обосновывать целесообразность использования основных режимов и способов хранения продукции, применять существующие технологии первичной обработки и переработки зерна, маслосемян, картофеля и плодоовощной продукции (ПК-10);

-контролировать качество продукции растениеводства при её хранении и реализации (ПК-20).

Владеть:

-навыками контроля за состоянием продукции в период хранения, технологиями хранения и переработки продукции растениеводства (ПК-10);

-методами оценки качества продукции растениеводства (ПК-20).

**Виды учебной работы:** аудиторные занятия (лекции и практические занятия), самостоятельная работа студентов.

**Форма промежуточной аттестации:** курсовая работа, зачет, экзамен.