

Б1.В.ДВ.4.1 Введение в направленность

Целью дисциплины является - краткая характеристика учебных дисциплин, изучаемых студентами в течение 4 лет при обучении в университете, ознакомление с основными правилами и принципами по производству, хранению, переработке, стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции.

Задачами дисциплины является изучение:

- основных правил и принципов организации приемки и хранения растениеводческой продукции;
- основных правил и принципов организации приемки и хранения животноводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки растениеводческой продукции;
- основных правил, принципов организации и технологических процессов переработки животноводческой продукции.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки	знать: качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки уметь: оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки владеть: навыками оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ её хранения и переработки
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	знать: технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления уметь: анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления владеть: навыками анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к

		объекту управления
ПК-20	способностью применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<p>знать: современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>уметь: применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>владеть: навыками применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Введение в направленность» входит в вариативную часть дисциплин по выбору блока Б1. – «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. Содержание разделов дисциплин

Раздел 1. Введение в дисциплину: понятие о качестве и потерях сельскохозяйственных продуктов, научные основы хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

Цели и задачи курса. Понятие о качестве сельскохозяйственной продукции, пути его повышения. Виды потерь сельскохозяйственной продукции и борьба с ними. Факторы, влияющие на сохранность сельскохозяйственных продуктов. **Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.**

Раздел 2. Хранение зерна и семян.

Характеристика зерна и семян как объектов хранения. **Физиологические процессы, происходящие в зерновой массе при хранении (дыхание, самосогревание, прорастание, послеуборочное дозревание).** Режимы хранения зерновых масс (в сухом состоянии, в охлажденном состоянии, без доступа воздуха). **Способы хранения зерна и семян. Размещение зерна на хранение и наблюдение за ним. Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении.**

Раздел 3. Хранение картофеля, овощей и плодов.

Характеристика картофеля, овощей и плодов как объектов хранения. **Режимы хранения картофеля, овощей и плодов. Способы хранения картофеля, овощей и плодов, типы хранилищ. Особенности хранения отдельных видов продукции.**

Раздел 4. Переработка зерна и маслосемян.

Производство муки. Хлебопечение. Производство круп. Производство растительного масла.

Раздел 5. Переработка овощей и плодов.

Классификация способов переработки. Подготовка овощей и плодов к переработке. **Консервирование в герметически укупоренной таре. Консервирование сахаром. Замораживание. Сушка. Микробиологическое консервирование. Химическое консервирование.**

Раздел 6. Технология производства яиц и мяса птицы.

Убой и первичная переработка птицы. Переработка яиц. Производство продуктов из яиц и переработка. Переработка перо-пухового сырья. Получение и использование отходов птицеводства.

Раздел 7. Основы технологии производства молочных продуктов.

Пищевое и биологическое значение молока и молочных продуктов в питании населения. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных различных видов. Изменчивость основных показателей молока под влиянием различных факторов. Основные санитарно-гигиенические требования к получению молока и его сохранению. Основы технологии производства молока и молочных продуктов. Технология производства молока и кисломолочных продуктов. Маслоделие и сыроделие. Вторичное молочное сырье и его переработка. Расчеты в молочном хозяйстве.

Раздел 8. Технология переработки продуктов убоя.

Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Показатели мясной продуктивности животных и качества мяса. Ветеринарно-санитарный контроль и товароведческая оценка продуктов убоя. Изменения в мясе после убоя. Технология консервирования и хранения мяса. Переработка мяса. Мясные полуфабрикаты.

5.Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

контактная работа – 63 (10) часов, в том числе лекции 18 (2) часов, практических занятий – 36 (2), самостоятельная работа – 45 (98) часов, из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов.

Аттестация – зачет.