

## **Б1.В.ОД.4«Современные способы хранения и переработки растениеводческой продукции»**

### **1. Цель, задачи дисциплины**

**Целью дисциплины** является целостное представление об основных методах хранения и общих технологических процессах переработки растениеводческой продукции, основах хранения продукции в регулируемых газовых средах и в холодильных камерах.

**Задачами дисциплины** являются изучение:

- основ процессов хранения, приобретение практических навыков по вопросам подготовки сырья к переработке, химического состава, пищевой и витаминной ценности растительного сырья;
- комплексной переработки зерна, плодов и овощей, технологических процессов и схем по производству и переработке продукции, параметров технологических режимов, а также промышленные разработки технологий, представленных в комплексе, и внедрение их в производство;
- потерь продукции при различных способах хранения, при хранении в условиях активного вентилирования, в измененной газовой среде и при пониженном давлении;
- изменения состава свойств замороженной плодоовощной продукции при хранении.

### **2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)</b>	<b>Результаты обучения</b>
<b>ОПК-1</b>	способностью и готовностью к организации и проведению фундаментальных и прикладных научных исследований	знать: организацию и проведение фундаментальных и прикладных научных исследований уметь: организовывать и проводить фундаментальные и прикладные научные исследования владеть навыками: организации и проведения фундаментальных и прикладных научных исследований
<b>ОПК-3</b>	способностью и готовностью к разработке новых методов исследования и их применению в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий; с учетом правил соблюдения авторских прав	знать: новые методы исследования и их применение в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий уметь: применять новые методы исследования в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий владеть навыками: разработки новых методов исследования и их применения в самостоятельной научно-исследовательской деятельности в сфере промышленной экологии и биотехнологий
<b>ОПК-4</b>	способностью и готовностью к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных	знать: методы использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных уметь: использовать лабораторную и инструментальную базу для получения научных данных владеть навыками: использования лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
<b>УК-1</b>	способностью к критическому	знать: современные научные достижения

	<p>анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях</p>	<p>уметь: анализировать и оценивать современные научные достижения, генерировать новые идеи при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях;          владеть: способами анализа и оценки современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях.</p>
--	---	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные способы хранения и переработки растениеводческой продукции» входит в вариативную часть дисциплин, включенных в учебный план направления подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии, направленность (профиль) «Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства»

#### 4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы хранения растениеводческой продукции

Тема 1. Теоретические основы хранения зерновой продукции.

Тема 2. Теоретические основы хранения плодоовощной продукции.

Тема 3. Охлаждение и хранение растениеводческой продукции в охлажденном состоянии.

Тема 4. Хранилища-холодильники.

Тема 5. Товарная обработка растениеводческой продукции.

Тема 6. Хранение отдельных видов плодов и ягод.

Раздел 2. Теоретические основы переработки растениеводческой продукции.

Тема 7. Технология мукомольного производства.

Тема 8. Технология крупяного производства.

Тема 9. Технология хлебопекарного производства.

Тема 10. Технология производства растительных масел.

Тема 11. Учет, маркировка и расчеты при переработке плодов и овощей.

Тема 12. Комплексная технология переработки плодов и овощей.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц -72/2, в том числе по ОФО (ЗФО):

1. Контактная работа 24(6) часов в том числе:

лекции -24(6) часов, практических занятий – 0 (0) часов, лабораторных занятий 0(0) часов;

2. Самостоятельная работа 48(66) часов, в том числе на подготовку к промежуточной аттестации 5(5) часов.

Аттестация – зачёт.