

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Волхонов Михаил Станиславович

Должность: Врио ректора

Дата подписания: 06.07.2021 13:09:45

Уникальный программный ключ:

b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:

Председатель методической комиссии  
факультета агробизнеса

Алексей Николаевич Сорокин  
Подписано цифровой подписью:  
Алексей Николаевич Сорокин  
Дата: 2021.06.08 16:32:11 +03'00'

Сорокин А.Н.

08 июня 2021 года

Утверждено:

Декан факультета агробизнеса

Татьяна  
Виссарионовна  
Головкова

Подписано цифровой  
подписью: Татьяна  
Виссарионовна Головкова  
Дата: 2021.06.16 07:43:55 +03'00'

Головкова Т.В.

16 июня 2021 года

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Микробиология переработки сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки  
/специальность

35.03.04 Агрономия

Направленность (профиль)

«Агрономия»

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

заочная

Срок освоения ОПОП ВО

5 лет

## **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель дисциплины: формирование представлений, теоретических знаний, практических умений и навыков в области практического использования микробиологических технологий, используемых в сельскохозяйственном производстве.

Задачи дисциплины:

- способов подготовки, выращивания, поддержания и культивирования микроорганизмов в условиях технологии соответствующего производства;
- микробиологических технологий, применяемых в пищевой промышленности и сельском хозяйстве (кормопроизводство);
- основ санитарного контроля в перерабатывающих предприятиях;

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

2.1. Дисциплина Б1.В.04.04 Микробиология переработки сельскохозяйственной продукции относится к части **Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.**

2.2. Для изучения данной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

- Микробиология

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

нет

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ПКос-8, ПКос- 11.

| Категория компетенции        | Код и наименование компетенции   | Наименование индикатора формирования компетенции  |
|------------------------------|--|---|
| Профессиональные компетенции |  |   |
| Определяемые самостоятельно  | ПКос- 8 Способен разработать технологии уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность урожая                | ИД-1 Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества.<br>ИД-2 Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества |
| Определяемые самостоятельно  | ПКос- 11 Способен осуществлять общий контроль реализации технологического процесса производства продукции растениеводства в соответствии с разработанными технологиями возделывания сельскохозяйственных культур | ИД-1 Контролирует качество выполнения работ по уборке сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработке сельскохозяйственной продукции и закладке ее на хранение   |

**В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ СТУДЕНТ ДОЛЖЕН:**

**Знать:**

- требования к качеству убранной сельскохозяйственной продукции и способы ее доработки до кондиционного состояния;
- микробиологические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции растениеводства.

**Уметь:**

- определять сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающих сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;
- определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающее сохранность продукции от потерь и ухудшения качества;
- использовать полезные микробиологические процессы и сдерживать нежелательные явления при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции;
- на основании знаний физиологии микроорганизмов правильно, экологично и экономично проводить мероприятия по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции.

**Владеть:**

- методами разработки технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность урожая;
- способами подготовки, выращивания, поддержания и культивирования микроорганизмов в условиях технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

**4. Структура дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

**Форма промежуточной аттестации – зачет**