Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Волхонов Михаил Станиславович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 21.05.2020 11:29:57
Уникальный программный ключ:
b2dc75470204bc2bfec58d577a1b983ee223ea27559d45aa8c272df0610c6c81

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КОСТРОМСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Согласовано:
Председатель методической комиссии
факультета агробизнеса
Ольга Александровна Караванова
Подписано цифровой подписью: Ольга Александровна Караванова
DN: dc=int, dc=ksaa, ou=nw, cn=Ольга Александровна Караванова
Дата: 2018.01.31 16:07:11 +03'00'
12 апреля 2017 г.

Утверждаю:
Декан факультета агробизнеса
Юрий Владимирович Панкратов
Подписано цифровой подписью: Юрий Владимирович Панкратов
DN: dc=int, dc=ksaa, ou=nw, cn=Юрий Владимирович Панкратов
Дата: 2018.01.31 18:38:01 +03'00'
16 июня 2017 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки 35.03.04 Агрономия

Профиль подготовки Декоративное растениеводство и фитодизайн

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Срок освоения ОПОП 4 года

Караваево 2017

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины (модуля) Консервирование растительного сырья являются формирование знаний, умений и навыков по технологиям хранения и первичной переработки растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) Консервирование растительного сырья относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 «Дисциплины».

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

- *Микробиология*

Знания: основных представителей полезных и вредных микроорганизмов и их роль в процессах хранения и консервирования растительного сырья

Умения: регулировать микробиологические процессы при хранении и переработке растительного сырья

- *Сельскохозяйственная энтомология и фитопатология*

Знания: основных болезней и вредителей хранения, мер борьбы

Умения: диагностировать повреждения продукции вредителями и болезнями

- *Физиология и биохимия растений*

Знания: особенностей основных физиологических процессов, протекающих в продукции

Умения: регулировать основные физиологические процессы в нужном направлении

- *Растениеводство*

Знания: основных факторов формирования урожая и его качества

Умения: управлять основными регулируемыми факторами формирования урожая и его качества

- *Плодоводство*

Знания: особенностей морфологического строения плодов, классификации плодов

Умения: определять способы использования плодов

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

- *Семеноводство растений*
- *Картофелеводство*
- *Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства*

3. Конечный результат обучения

В результате освоения учебной дисциплины выпускник должен обладать следующими **компетенциями**:

– готовностью использовать микробиологические технологии в практике производства и переработки сельскохозяйственной продукции (ОПК-5);

– способностью обосновать способ уборки урожая сельскохозяйственных культур, первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение (ПК-19).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

– современные микробиологические технологии, применяемые в производстве и переработке растительного сырья;

– способы уборки и первичной обработки урожая, способы подготовки к хранению, закладки на хранение и хранения растениеводческой продукции;

– показатели, определяющие качество и безопасность продукции и документы, подтверждающие соответствие продукции этим показателям;

– процессы, происходящие в продукции и сырье при хранении и переработке;

– основные положения нормативных документов (стандартов, технических регламентов) на растениеводческую продукцию;

уметь:

– определять способы микробиологической переработки сырья в зависимости от его качества и назначения;

– выбирать способы и режимы подготовки к хранению, хранения и первичной обработки продукции растениеводства;

– оценивать качество растениеводческой продукции;

– организовывать хранение продукции с минимальными потерями;

– пользоваться нормативными документами (стандартами и техническими регламентами);

владеть навыками:

– использования способов микробиологической переработки растительного сырья в зависимости от его качества и назначения;

– обоснования способов первичной обработки растениеводческой продукции и закладки её на хранение.

– использования нормативных правовых документов в своей деятельности.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля) Консервирование растительного сырья

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.