

Приложение 1  
к программе дисциплины  
«Основы переработки продукции растениеводства»

Аннотация дисциплины «Основы переработки продукции растениеводства»

Направление подготовки 38.03.07. «Товароведение»

Цель дисциплины: изучить основные способы переработки растительного сырья и качество продуктов его переработки.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-5)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение»

Вид занятий	Всего	В т.ч. по семестрам
		2
<b>1. Аудиторные занятия, часов, всего,</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
в том числе:		
1.1. Лекции	16	16
1.2. Практические (семинарские) занятия	28	28
<b>2. Самостоятельная работа, часов, всего</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
в том числе:		
2.1. Самостоятельное изучение разделов	26	26
2.2. Текущая самоподготовка	26	26
2.3. Подготовка и сдача зачета (экзамена)	12	12
<b>Итого часов (стр. 1+ стр.2)</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3

Перечень основных изучаемых тем:

1.	Зерно, плодоовощная продукция и картофель как объекты хранения
2.	Основы переработки зерна и семян масличных культур.
3.	Классификация и способы консервирования плодов и овощей.
4.	Оценка качества и основные способы хранения растительного сырья и продуктов его переработки
5.	Факторы влияющие на качество растительного сырья и продуктов его переработки