

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства»**

### **Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Хранение и переработка продукции растениеводства» является формирование комплекса знаний и умений по технологии хранения и переработки продукции растениеводства.

#### **Задачи:**

- контроль над качеством производимой продукции растениеводства при ее хранении и реализации;
- уточнение системы защиты растений от вредных организмов и неблагоприятных погодных явлений;
- проведение уборки урожая и первичной обработки растениеводческой продукции и закладки ее на хранение.

### **Содержание дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающиеся изучат теоретический и практический материал по следующим темам:

- Введение. Содержание курса, его связь с другими дисциплинами.

Цели и задачи курса.

– Теоретические основы хранения с.-х. продуктов – принципы биоаэрации, анабиоза, ценоанабиоза и абиоза, их характеристика, значение в практике хранения.

Экологическое значение научных принципов хранения и консервирования.

– Хранение зерновых масс различного целевого назначения. Состав зерновой массы и характеристика ее компонентов. Физические свойства зерновых масс и их значение в практике хранения.

– Общая характеристика режимов хранения зерна, применяемых в практике. Экономическая эффективность различных режимов хранения зерна. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении.

- Способы хранения зерна. Типы зернохранилищ.

- Основы переработки зерна и маслосемян. Производство муки.

Хранение муки.

Отходы мукомольного производства и их использование в сельском хозяйстве.

– Производство печеного хлеба. Показатели качества хлеба, нормируемые государственными стандартами. Борьба с потерями хлеба. Новые виды круп и способы их выработки.

– Производство растительных масел. Пищевая и техническая ценность различных масел. Зависимость между качеством масла и семян.

- Основы переработки картофеля, плодов и овощей.

- Хранение и переработка сахарной свеклы.

- Основы производства комбикормов.

### **Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 144 часа, 4 зачетных единицы. Дисциплина изучается на 3 курсе, в 6 семестре. По итогам изучаемой дисциплины студенты (обучающиеся) сдают

экзамен.

