

Аннотации
к рабочим программам дисциплин дополнительной профессиона-
льной программы профессиональной переподготовки

«Товароведение и экспертиза продукции растениеводства»

1. Товароведение и экспертиза продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области товароведения и экспертизы продукции растениеводства, в том числе зерна, маслосемян, муки, крупы, плодов, ягод и винограда, овощной продукции.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

строения зерновок и семян по морфологическим и внутренним признакам;

классификации зерна, маслосемян, плодоовощной продукции, муки и крупы;

теоретических основ товароведения и экспертизы продукции растениеводства;

классификации товаров: торговая, технологическая, биологическая и товароведная;

методов исследования в определении качества продукции растениеводства;

химического состава продукции растениеводства;

экспертизы качества зерна;

экспертизы качества муки и крупы;

экспертизы качества плодоовощной продукции;

признаков не пригодности продукции с помощью органолептических показателей, физических, химических и микробиологических способов определения качества;

хранения зерна и маслосемян, муки и крупы, плодоовощной продукции.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

Хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

Хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Знанием методов идентификации, оценки качества и безопасность товаров для диагностики дефектов, выявления опасно, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

Способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

Умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Содержание дисциплины: Теоретические основы товароведения. Понятие о товароведении. Основные задачи товароведения; Товаровед и его обязанности; Методы, используемые для определения качества продукции; Виды классификации товаров; Товары растительного и животного происхождения; Химический состав продовольственных товаров; Экспертиза зерна. Экспертиза товаров. Виды экспертиз. Товароведная экспертиза; Классификация зерновых и зернобобовых культур; Строение зерна злаковых, зернобобовых и масличных культур; Экспертиза качества зерна; Показатели безопасности зерна; Крупа и мука. Классификация крупы; Характеристика видов и безопасность крупы; Экспертиза крупы. Хранение крупы; Классификация муки; Ассортимент муки; Экспертиза качества муки; Хранение муки; Масличные культуры. Классификация и значение масличных культур; Экспертиза масличных культур; Плодоовощная продукция. Классификация свежих плодов; Экспертиза свежих плодов; Свежие овощи и их классификация; Экспертиза свежих овощей.

2. Технология хранения продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области хранения продукции растениеводства: зерна, маслосемян, муки, крупы, плодов, ягод, винограда, овощной продукции.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:
классификации сельскохозяйственных культур и продуктов их переработки;

физических и химических свойств;

физиологических процессов, происходящих при хранении продукции растениеводства;

мероприятий направленных на проведение оздоровительных процессов: очистке зерна, сушке зерна, активного вентилирования зерна, маслосемян, плодов и овощей;

промораживания маслосемян и зерна, проведение фумигации в складах и элеваторах;

обеспечения хранения и контроля продукции растениеводства по видам.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

Хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

Хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Способностью организовывать закупку и поставку продукции, осуществлять связи с поставщиками и покупателем, контролировать выполнение договорных обязательств;

Умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов формирующих и сохраняющих их качество;

Умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Содержание дисциплины: Хранение зерна. Общая характеристика зерновой массы; Физические свойства зерновой массы; Химический состав зерна и маслосемян; Физиологические свойства зерновой массы; Микрофлора зерна, меры борьбы с болезнями; Вредители хлебных запасов; Режимы и способы хранения зерновой массы; Организация оздоровительных мероприятий зерновой массы; Особенности размещения и хранения товарного и семенного зерна; Хранение плодоовощной продукции. Характеристика плодоовощной продукции и картофеля как объектов хранения; Физические свойства и химический состав плодоовощной продукции; Методы хранения плодов и овощей. Полевое хранение. Охлаждение и хранение плодоовощной продукции в охлажденном состоянии; Технология хранения отдельных видов плодов, ягод, винограда и овощей. Ведение документации по хранению.

3. Технология переработки продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области технология переработки продукции растениеводства: факторы, оказывающие влияние на качество переработки зерна, маслосемян, плодов и овощей; технологическую оценку сырья предназначенного для переработки и технологические процессы их переработки в соответствии с требованиями ГОСТов.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

- новых подходов к переработке продукции растениеводства, которые основываются на ресурсосберегающих технологиях и соблюдении экологической безопасности;

- переработки продукции в ассортименте и качеством в соответствии с потребностями рынка и окупаемости затрат.

- основных показателей качества и методов их определения;

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства; хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасность товаров для диагностики дефектов, выявления опасно, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

способностью выявлять ценообразующие характеристики товаров на основе анализа потребительских свойств для оценки их рыночной стоимости;

умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

Содержание дисциплины Введение. Понятие о технологическом процессе по переработке сырья. Пищевая ценность муки, крупы, консервов, компотов и другой продукции для человека; комбикормов для животных; Технологическая оценка сырья для мельниц с учетом микрофлоры зерна; Характеристика технологических процессов при переработке муки; Классификация помолов пшеницы и ржи, подготовка помольной партии и расчет выхода готовой продукции. Хранение муки и поставка потребителям; Технологическая оценка сырья для крупяных заводов; Характеристика технологических процессов при переработке зерна на крупу; Ассортимент продукции крупяных заводов и выход продукции. Хранение крупы и поставка потребителям; Технологическая оценка сырья для комбикормовых заводов; Характеристика технологических процессов при переработке сырья на комбикорм; Ассортимент продукции комбикормовых заводов. Хранение комбикормов и поставка потребителям; Особенности технологических процессов переработки маслосемян на масло. Характеристика качества сырья; Микробиологические основы консервирования плодов и овощей; Характеристика технологических процессов по переработке плодов и овощей: консервирование, квашение, сушка и др. Хранение и поставка потребителям готовой продукции; Особенности переработки зерна на спирт и характеристика сырьевой базы; Особенности зерна ячменя на пиво и характеристика сырья для поставки на переработку.

4.Количественно-качественный учёт зерна и продуктов его переработки

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области количественно-качественного учета продукции растениеводства.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:
состава зерна и плодоовощной продукции;
физических и физиологических свойств продукции растениеводства;
причин потери веса при хранении зерна, маслосемян, муки, крупы, плодоовощной продукции;
порядка оприходования продукции растениеводства на склады, элеваторы, мельзаводы, крупзаводы и комбикормовые заводы;
естественной убыли продукции растениеводства;
списания усушки зерна и маслосемян по акту ЗПП – 34;
очистки зерна и маслосемян и составления акта очистки;
списания аспирационной пыли с зерна и маслосемян;
организации проведения инвентаризации продукции растениеводства;
составления акта зачистки и его рассмотрения.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

Хранение, переработка и транспортировка продуктов сельского хозяйства;

Хранение и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Умением проводить приёмку товаров по количеству, качеству, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

Содержание дисциплины: Введение; Порядок оформления поступления зерна, маслосемян, плодоовощной продукции и картофеля в заготовительные организации или на хранение; Порядок оформления принятого предприятием продукции растениеводства из одного вида поступления в другой; Ведение количественно-качественного учета на предприятиях системы хлебопродуктов; Ведение количественного учета на овощных базах; Оформление отгрузки продукции растениеводства, порядок предъявления рекламаций; Проверка актов сушки, очистки и активного вентилирования зерна и маслосемян; Оформление подработки муки и крупы; Классификация продуктов переработки зерна; Штабельный учет хлебопродуктов; Составление акта зачистки зерна и продуктов переработки

5.Оборудование перерабатывающих предприятий

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области современных технологических процессов, машин и оборудования, применяемых на предприятиях по переработке продукции растениеводства.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

оборудования предназначенного для подготовки зерна и маслосемян для переработки;

оборудования предназначенного для переработки зерна в муку и крупу;

оборудования предназначенного для переработки маслосемян в масло;

строения и назначения складской, элеваторной емкости;

строения и назначения складской и холодильных установок для хранения плодоовощной продукции;

подготовки складской, элеваторной и холодильных установок для хранения продукции растениеводства.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием функциональных возможностей технологического оборудования, способностью эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

Содержание дисциплины: Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства; Технологическое оборудование для изготовления продуктов растительного происхождения; Оборудование необходимое для упаковки продукции растениеводства; Технологическое оборудование для транспортировки, хранения и первичной обработки продукции растениеводства; Поточные технологические линии переработки продукции растениеводства;

6. Микробиология

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере микробиологии.

В сельскохозяйственных вузах введен новый курс технологии переработки продуктов животноводства, растениеводства и отходов агропромышленного комплекса (АПК). Успехи развития биотехнологии, с одной стороны, и преобладание микробиологи биотехнологических методах, с другой, поставили вопрос о специальных учебниках для вет.сан. экспертов по технологическому применению микроорганизмов в сельском хозяйстве и использованию их в сельскохозяйственном производстве.

В настоящее время достаточно хорошо осознана недопустимость шаблонного применения агротехнических приемов, зоогигиены промышленного животноводства и использования отходов АПК. В связи с глобальными проблемами сохранения природы экосистем особо важное значение приобретают знания специфического применения биотехнологии для переработки и утилизации отходов АПК, борьбы с загрязнениями и использован» биотехнологических методов с небактериальными технологиями.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

Содержание дисциплины: Введение в курс дисциплины; Общая микробиология: Систематика микроорганизмов; Морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов; Распространение микроорганизмов в природе. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмов; Иммунология: Учение об инфекции и иммунитете возрастные особенности иммунологического статуса животных; Виды иммунитета и понятие об иммунодефиците; Частная микробиология: Патогенные кокковые формы микроорганизмов, энтеробактерии, пастереллы; Патогенные псевдомонасы, бруцеллы, листерии лептоспиры, эризепелотрикссы; Патогенные анаэробы, микобактерии, актиномицеты, микоплазмы, риккетсии, франциселлы, коринобактерии.

7. Управление качеством

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель дисциплины - дать слушателям знания по системе менеджмента качества, подготовить к активной деятельности в области организации управления с применением системы на уровне предприятия.

Задачей дисциплины является формирование управленческого мышления и навыков выработки конкретных предложений по эффективному управлению предприятием.

Все сильнее возрастает конкуренция, как основной механизм регулирования хозяйственного процесса. Конкурентоспособность любому хозяйствующему субъекту может обеспечить набор правил, которыми он должен руководствоваться при демонстрации своей способности постоянно поставлять продукцию, отвечающую требованиям потребителей и соответствующую нормативным требованиям. Система менеджмента качества – инструмент менеджмента. Для того чтобы обеспечить качество системы управления в своей деятельности предприятие должно руководствоваться рядом принципов и закрепить эти принципы во внутренних нормативных документах, стандартизировать свою деятельность.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

Производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства.

Содержание дисциплины: История и философия менеджмента качества. Принципы менеджмента качества. Международные стандарты ИСО семейства 9000; ИСО 9000:2000. Термины и определения. Международный стандарт ИСО 9001:2000; Системы менеджмента качества. Требования; Управление документацией. Документация СМК - инструмент добавления ценности; Управление записями. Реализация процессного подхода; Экономические аспекты СМК; Программа создания системы менеджмента качества; Действия при аудите; Протоколы о несоответствии. Рекомендации по классификации несоответствий.

8. Безопасность жизнедеятельности

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере охраны жизни и здоровья сотрудников на предприятии.

Стандарты системы оценки менеджмента здоровья и безопасности OHSAS обеспечивают управление охраной здоровья и безопасностью и могут быть объединены с другими требованиями систем управления, и помочь организациям достигать поставленных целей как в области здоровья и безопасности, так и поставленных экономических целей.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических основ и правил охраны здоровья и предотвращения несчастных случаев, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

Производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства;

знанием функциональных возможностей технологического оборудования, способностью эксплуатировать и организовывать метрологический контроль

Содержание дисциплины: Область применения стандарта OHSAS – 18001; Нормативное обеспечение системы здоровья и безопасности в организации; Основные понятия, терминология стандарта, оценки менеджмента здоровья и безопасности на производстве; Требования к системе менеджмента здоровья и безопасности.

9. Экономика сельскохозяйственного производства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью освоения дисциплины «Экономика сельскохозяйственного производства» является формирование у слушателей комплекса знаний в об-

ласти функционирования организации в современных хозяйственных условиях.

Изучение данной дисциплины поможет усвоить основные принципы и приемы экономической деятельности на предприятии и научиться применять полученные знания на практике.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются компетенции, необходимые для самореализации в организационно-управленческой деятельности, формирующие личностные качества, обеспечивающие саморазвитие и профессиональное самосовершенствование; активную жизненную позицию, умение нести ответственность за принятие своих решений.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

Производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства

Содержание дисциплины: Предприятие в рыночной экономике. Состав и структура народнохозяйственного комплекса; Предприятие и предпринимательство в рыночной сфере; Организация деятельности предприятия. Производственная программа предприятия; Производственные ресурсы, их формирование и эффективность использования. Основной капитал предприятия (организации); Оборотные средства предприятия; Организация, оплата и рынок труда; Экономический механизм функционирования предприятия. Планирование деятельности предприятия; Инвестиционная деятельность предприятия; Финансовая система и результаты хозяйственной деятельности предприятия. Финансовая и налоговая система организации; Издержки, прибыль, рентабельность и ценовая политика организации; Оценка эффективности хозяйственной деятельности предприятия и состояние его баланса.

10. Стандартизация, сертификация и метрология

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в сфере регулирования отношений, возникающих при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и метрология» является одной из базовых для слушателей обучающихся по направлению профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза продукции растениеводства». Знания, полученные в результате изучения дисциплины, могут быть использованы в различных сферах деятельности предприятий, организаций АПК и пищевой и перерабатывающей промышленности Волгоградской области.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее,

как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовность заключения по результатам их рассмотрения;

Производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

Разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства.

Содержание дисциплины: Стандартизация и экспертиза пищевых продуктов. Безопасность продукции. Система ХАССП как часть Международных стандартов качества серии ИСО 9000 и 90001; Принципы технического регулирования качества продукции; Технические регламенты. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Директива Совета ЕЭС 93/43 от 14.06.1993г; Стандартизация; Подтверждение соответствия; Контроль, за соблюдением требований технических регламентов; Ответственность за несоответствие продукции требованиям технических регламентов; Сертификация пищевых продуктов. Терминология, объекты, виды; Порядок проведения сертификации; Документы в области сертификации; Экологическая сертификация: понятия, принципы.

11. Основы правоведения

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области правового регулирования профессиональной деятельности.

Право, как и всякая наука, изучает определённую часть действительности: нормы права, нормативные правовые акты, правосознание, правоотношения.

В реальной жизни право выступает в виде общеобразовательных правил (норм), которые непосредственно издаются или санкционируются государством. Таким образом, между правом и государством существует неразрывная связь.

Изучение основ права способствует подготовке специалиста АПК к ориентированию в правовых вопросах хозяйственной деятельности предприятия.

Учебная информация дисциплины необходима специалисту для делового общения в условиях профессиональной деятельности, способствует скорейшей адаптации в изменяющихся производственных условиях.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;
разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства.

Содержание дисциплины: Система права и система законодательства. Основные правовые системы современности; Система российского права; Административное право; Гражданское право; Трудовое право; Правовое регулирование экономической деятельности. Порядок решения экономических споров; Финансовое право; Законодательство в области банков и бухгалтерского учета; Экологическое право; Международное право.

12. Технология производства продукции растениеводства

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения данной дисциплины является овладение профессиональными компетенциями в области растениеводства, т.е. в технологии возделывания зерновых, зернобобовых, технических и кормовых культур.

Особенность образовательного процесса состоит в изучении:

районированных сортов и гибридов сельскохозяйственных культур;
разработки технологии возделывания сельскохозяйственных культур:
для степной зоны черноземных почв, сухостепной зоны каштановых почв и полупустынной зоны светло – каштановых почв, норм высева семян, глубины заделки и сроков посева и уборки урожая;

внедрения инновационных технологий базирующихся на внедрении новых сортов и гибридов, новых систем обработки почвы, интегрированной системы защиты посевов от вредителей, болезней и сорняков, соблюдение системы минерального питания и внесение микроудобрений в виде некорневой подкормки растений и уборки урожая.

Слушатели приобретают навыки: в опознании сортов, разновидностей, видов и подвидов сельскохозяйственных культур;

в познании морфологических и биологических особенностей сельскохозяйственных культур.

Планируемые результаты ее освоения направлены на изучение теоретических и практических навыков данной дисциплины и рассмотрение ее, как самостоятельной дисциплины.

В результате освоения дисциплины у слушателя формируются профессиональные компетенции, соответствующие виду деятельности:

готовность производить, реализовывать качественную продукцию сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями с нормативной и законодательной базой;

владением методами анализа показателей качества и безопасности продукции растениеводства и продуктов их переработки;

производство и первичная обработка продукции сельского хозяйства;

разработка документации по качеству, доказательству качества при производстве продукции сельского хозяйства

Содержание дисциплины: Основные принципы инновационных технологий, используемых в производстве конкурентоспособной продукции растениеводства в рыночных условиях; Задачи, объекты и методы исследования растениеводства. Теоретические основы растениеводства. Группировка полевых культур; Ботанические и биологические особенности сельскохозяйственных культур; Технология возделывания озимых: ржи, тритикале, ячменя; Технология возделывания яровых зерновых культур: пшеницы, ячменя, овса, проса, гречихи, сорго, кукурузы, гороха и нута; Технология возделывания масличных и технических культур: подсолнечника, льна масличного, горчицы, сурепицы, рапса, рыжика ярового и озимого, сафлора.