

## РЕЦЕНЗИЯ

### **на рабочую программу Б1.В.12 «Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции»**

для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профили: технология производства и переработки продукции растениеводства, технология производства и переработки продукции животноводства

Автор: кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ Воронежский ГАУ Максимов Игорь Владимирович

Рабочая программа дисциплины Б1.В.12 «Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции 7 декабря 2015 г. № 39994. Рабочая программа составлена в соответствии с П ВГАУ 1.1.02-2016 ПОЛОЖЕНИЕ о разработке, составлении и утверждении рабочей программы.

Рабочая программа дисциплины Б1.В.12 «Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции» содержит следующие элементы: титульный лист, содержание (указаны цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, объем учебной дисциплины и виды учебной работы); тематический план и содержание учебной дисциплины, условия реализации программы (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы); контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Цель изучения дисциплины является формирование современных представлений, знаний и умений о превращениях веществ в сельскохозяйственной продукции, химическом составе продукции растительного и животного происхождения, функциональных и биохимических процессах, происходящих в ней при хранении и переработке, и способах и методах их регулирования и контроля.

Цели освоения дисциплины соотносятся с общими целями ОПОП ВО, включая её виды, а именно, производственно-технологическую. Кроме того, они вытекают из объектов профессиональной деятельности выпускника: технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции.

В рабочей программе дано описание логической и содержательно-методической взаимосвязи с другими частями ОПОП (дисциплинами, практиками). Указаны требования к знаниям, умениям и навыкам обучающегося, в том числе, в соответствии с требованиями профессионального стандарта «Агроном» № 234 (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 июля 2018 г. № 454н), проектом профессионального стандарта «Специалист в области биотехнологий продуктов питания» необходимые при освоении данной дисциплины и приобретенные в результате освоения предшествующих дисциплин (модулей).

Содержание учебной дисциплины состоит из следующих разделов:

- Основные свойства, принципы хранения и переработке сельскохозяйственного сырья. Требования нормативной документации к качеству сельскохозяйственной продукции;
- Регулирование функциональных и биохимических процессов при возделывании, хранении и переработке продукции растениеводства;
- Регулирование функциональных и биохимических процессов при хранении и переработке продукции животноводства.

В рабочей программе указаны требования к результатам освоения дисциплины. Всё это позволяет обеспечивать приобретение обучающимися знаний, умений и навыков, направленных на формирование профессиональных компетенций, определенных ФГОС ВО по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. В результате изучения дисциплины Б1.В.12 «Регулирование физиологических и биохимических процессов при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции» обучающийся сможет применять полученные знания и умения в профессиональной деятельности. Рабочая программа составлена квалифицированно, демонстрирует профессионализм и высокий уровень методической подготовки и может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

Главный технолог  
ООО АПК "ПРОМАГРО"



Кобзарев Дмитрий Владимирович