

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.06.2023 09:25:07

Уникальный идентификатор документа: 5258223550ea9fbeb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Основы броидильных производств»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3з.е.(108ч).

I. Цель и задачи дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Целью преподавания дисциплины «**ОСНОВЫ БРОДИЛЬНЫХ ПРОИЗВОДСТВ**» является изучение технологических свойств сырья, применяемого в броидильных производствах, с целью определения оптимальных режимов работы используемого оборудования; освоение особенностей и параметров исполнения составляющих данные производства операций и технологических процессов; изучение принципов экономичной, безопасной и экологически обоснованной эксплуатации оборудования, разработка способов дальнейшей интенсификации, механизации и автоматизации производства, придание ему принципов непрерывности.

1.2. Задачи

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- характеристик и свойств сырья и готовой продукции;
- основных режимов и способов хранения сырья и продукции с учетом особенности культур;
- основных технологических процессов;
- критериев и методик оценки отдельных технологических операций.

2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Дисциплина «Основы броидильных прозводств» относится к вариативной части **Б1.В.07** основной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	Технология производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, отраслевая
--	---

	стандартизация и сертификация, товароведение сельскохозяйственной продукции.
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<p>знать: положения основных технологических свойств сырья для производства продукции бродильных предприятий, технологических схем и особенностей подготовки сырья к использованию технологических процессов и операций, составляющих основу данных производств основных принципов построения схем технологических процессов, оптимальные режимы их исполнения;</p> <p>уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p>владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии.</p>

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
------------------	--------------------------	-----------------------------------	---

ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1. Рационально подбирает технологии переработки продукции растениеводства	<p>знать: положения основных технологических свойств сырья для производства продукции бродильных предприятий, технологических схем и особенностей подготовки сырья к использованию</p> <p>уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p>владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии</p> <p>знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p>
			<p>уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p>
			<p>владеть: способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной продукции.</p>

ПК-7	Способен реализовывать технологий переработки продукции плодородства и овощеводства	ПК-7.1. Определяет способы переработки продукции плодородства и овощеводства	<p>знать: технологических процессов и операций, составляющих основу данных производств основных принципов построения схем технологических процессов, оптимальные режимы их исполнения;</p> <p>уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p>владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии</p> <p>знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p>
			<p>уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p>
			<p>владеть: способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной</p>

			продукции.
		<p>ПК-7.2. Рационально подбирает технологии переработки продукции плодовоовощеводства</p>	<p>знать: положения основных технологических свойств сырья для производства продукции бродильных предприятий, технологических схем и особенностей подготовки сырья к использованию технологических процессов и операций, составляющих основу данных производств основных принципов построения схем технологических процессов, оптимальные режимы их исполнения;</p> <p>уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p>владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии</p> <p>знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p> <p>уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования</p>

			пищевых производств
			владеть: способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной продукции.

