

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 18.06.2026 15:58:12

Уникальный идентификатор документа:

5258223550ea9f9eb23726a1609b644b33d8986ab6255891f7288f913a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Основы бродильных 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 бродильных 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 бродильных производств» 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	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; уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов. владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Код ы комп е- тенц ий	Формулиров ка 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	знать: положения основных технологических свойств сырья для производства продукции бродильных предприятий, технологических схем и особенностей подготовки сырья к использованию уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов. владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств
			уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств
			владеть: способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной продукции.

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

			продукции.
		ПК-7.2. Рационально подбирает технологии переработки продукции плодововодства и овощеводства	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; уметь: выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов. владеть: новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования

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

