

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Технология свеклосахарного производства»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 4з.е.(144 ч).

1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля:

- С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:
- **иметь практический опыт:**
 - приема и хранения свекловичного сырья;
 - первичной обработки свеклы;
 - технического обслуживания оборудования;
- **уметь:**
 - принимать сырье по количеству и качеству;
 - определять режим и условия хранения сырья;
 - устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций;
 - определять объекты (точки) контроля;
 - контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции;
 - выявлять брак и причины его возникновения;
 - осуществлять ведение технологического процесса;
- **знать:**
 - правила приемки сырья;
 - способы хранения свекловичного сырья;
 - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
 - последовательность и режимы проведения технологических операций;
 - методику выполнения технологических расчетов;
 - назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
 - методику расчетов нагрузки на оборудование;
 - правила установки, наладки и технического обслуживания;
 - режимы работы технологического оборудования по первичной обработке свеклы и производству свекловичного сахара;
 - виды и причины неисправностей технологического оборудования;
 - методы определения показателей качества;

- виды брака готовой продукции;
- меры по предотвращению брака;
- санитарные нормы и требования к таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля;
- учет готовой продукции;
- методы фасовки и упаковки готовой продукции;
- условия хранения сахара, требования к складам для хранения

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

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

Дисциплина «Технология свеклосахарного производства» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01.01) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Производства продукции растениеводства
	2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	<i>знать:</i> - правила приемки сырья; - способы хранения свекловичного сырья; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - последовательность и режимы проведения технологических операций; - методику выполнения технологических расчетов; - назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов; - методику расчетов нагрузки на оборудование; - правила установки, наладки и технического обслуживания; - режимы работы технологического оборудования по первичной обработке свеклы и производству свекловичного сахара;

	- виды и причины неисправностей технологического оборудования; - методы определения показателей качества; - виды брака готовой продукции; - меры по предотвращению брака; - санитарные нормы и требования к таре, производственному оборудованию и другим объектам контроля; - учет готовой продукции; - методы фасовки и упаковки готовой продукции; - условия хранения сахара, требования к складам для хранения; <i>уметь:</i> - принимать сырье по количеству и качеству; - определять режим и условия хранения сырья; - устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций; - определять объекты (точки) контроля; - контролировать показатели качества полуфабрикатов и готовой продукции; - выявлять брак и причины его возникновения; - осуществлять ведение технологического процесса; <i>владеть:</i> - навыками по разработке технологических схем переработки сахарной свеклы; - определением органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции; - навыками по разработке режимных параметров переработки корнеплодов; - базовыми исследовательскими навыками и применять их на практике.
--	--

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК- 1.	Способен реализовывать	ПК 1.1. Анализирует	знать: инновационные способы

	инновационные технологии, производства хранения и переработки технических культур	эффективность различных технологий производства, хранения и переработки технических культур	переработки технических культур
			уметь: эффективно определять способы переработки технических культур
			владеть: способами переработки технических культур
		ПК 1.2. Способен выбирать и применять существующие технологии производства, хранения и переработки технических культур в зависимости от поставленных задач	знать алгоритм проведения технологических режимов переработки технических культур
			уметь ставить задачи и подбирать режимы переработки технических культур
			владеть способами и режимными параметрами переработки технических культур