

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 06.08.2025 10:15:48

Уникальный идентификатор:

5258227550a29fab23736a1609b644b33d886a3e2f539c57887913a1351faa

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Рациональное хранение и использование отходов свеклосахарного производства»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

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

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ, ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями и задачами преподавания дисциплины являются формирование практических навыков в области рационального хранения и использования отходов свеклосахарного производства. Для овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- получения отходов свеклосахарного производства;
- хранения отходов свеклосахарного производства;
- технического обслуживания оборудования.

уметь:

- определять режимы и условия хранения отходов свеклосахарного производства;
- устанавливать и соблюдать режимы проведения технологических операций;
- определять объекты (точки) контроля;
- осуществлять ведение технологического процесса.

знать:

- основные отходы свеклосахарного производства и их химический состав;
- направления использования отходов свеклосахарного производства;
- особенности хранения отходов свеклосахарного производства;
- технологии жома сушеного рассыпного и гранулированного;
- операционный контроль технологических процессов производства жома сушеного рассыпного и гранулированного;
- последовательность и режимы проведения технологических операций;
- назначение, устройство и принцип действия технологического оборудования и контрольно-измерительных приборов;
- побочную продукцию из свекловичного жома и мелассы свекловичной.

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

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

Дисциплина «Рациональное хранение и использование отходов свеклосахарного производства» относится к дисциплинам части формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.01.04) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина	1. Производство продукции растениеводства
	2. Технология хранения и переработки продукции растениеводства
Требования к предварительной подготовке обучающихся	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; 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; владеть: – 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 - 2	Способен реализовывать ресурсосберегающие технологии хранения, использования и переработки отходов сельскохозяйственных производств	ПК 2.1. Анализирует эффективность применения различных технологий хранения, использования и переработки отходов сельскохозяйственных производств. ПК 2.2. Способен выбирать и применять существующие технологии хранения, использования и переработки отходов сельскохозяйственных производства в зависимости от поставленных задач.	знать: основные понятия и термины в области технологий хранения, использования и переработки отходов сельскохозяйственных производств; способы хранения сырья; новые методы обработки отходов сельскохозяйственных производств, современные методы консервирования и обеззараживания продуктов
			уметь: разрабатывать мероприятия по повышению эффективности технологических линий производства с рациональным использованием материальных и энергетических ресурсов
			владеть: способностью организации рационального ведения технологического процесса и ресурсосбережения производства, для обеспечения высококачественной, безопасной и

			конкурентоспособной продукции
--	--	--	-------------------------------

