

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.07.2021 15:26:35

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9eb23776a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a6351fae

## **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**

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина</b>	Технология производства продукции растениеводства, технология производства продукции
--	--

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

### **III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
-------------------------	---------------------------------	--	--

ПК-5	Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	ПК-5.1. Рационально подбирает технологии переработки продукции растениеводства	<p><b>знать:</b> положения основных технологических свойств сырья для производства продукции бродильных предприятий, технологических схем и особенностей подготовки сырья к использованию</p> <p><b>уметь:</b> выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p><b>владеть:</b> новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии</p> <p><b>знать:</b> классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p>
			<p><b>уметь:</b> -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p>
			<p><b>владеть:</b> 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 плодово­водства и овощеводства	ПК-7.1. Определяет способы переработки продукции плодово­водства и овощеводства	<p><b>знать:</b> технологических процессов и операций, составляющих основу данных производств основных принципов построения схем технологических процессов, оптимальные режимы их исполнения;</p> <p><b>уметь:</b> выбрать оптимальные режимы работы отдельных машин, установок технологических линий, давать объективную технологическую оценку эффективности исполнения соответствующих операций или процессов.</p> <p><b>владеть:</b> новыми знаниями, используя при этом современные образовательные технологии</p> <p><b>знать:</b> классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p>
			<p><b>уметь:</b> -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p>
			<p><b>владеть:</b> способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной</p>

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

			<p>дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p>
			<p><b>владеть:</b> способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной продукции.</p>