

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Заловская Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

направления подготовки

Уникальный программный ключ:

профиль по 27b5f4a731ee5d

СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННО

СЕМЬДЕКОХОДЯНИЕ ТВОРИТ

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.ДВ.04.01 Общие принципы обработки

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ"

Должность: Проректор по учебной работе
направления подготовки бакалавров "35.03.06 Агроинженерия"

профиль подготовки "Технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины "Общие принципы обработки пищевого сырья"

является: изучение основных понятий и создание системы знаний об общих принципах обработки сырья на современном этапе.

Задачи изучения учебной дисциплины:

-формирование представлений о принципах обработки сырья животного происхождения и продукции растениеводства;

-обучение студентов навыкам проведения контроля качества и стандартизации сырья растительного и животного происхождения в экспериментальных условиях и на производстве;

-подготовка к овладению современными методами обработки и хранения сырья растительного и животного происхождения

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение в дисциплину. Общие положения. Основные определения.
Факторы, влияющие на сохранность продуктов
Технологические основы обработки зерна и зернового сырья Воспитательная работа
Технологические основы обработки сочного растительного сырья.
Режимы и способы обработки молока и молочного сырья.
Обработка и хранение мяса и отдельных видов мясных продуктов.
Технология обработки гидробионтов (рыбы и морепродуктов).
Стандартизация животноводческой и растениеводческой продукции.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина "Общие принципы обработки пищевого сырья" является дисциплиной по выбору, в части формируемой образовательными отношениями ОП.

Она имеет предшествующие логические и содержательно-методические связи со следующими дисциплинами: физика, аналитическая химия, физическая и коллоидная химия, стандартизация, метрология, сертификация.

Дисциплина основана на знаниях научных законов развития технологии обработки и переработки пищевого сырья. Для освоения дисциплины необходимы знания биологических, химических, физических и функциональных свойств сырья как основы качественной и количественной характеристик продукции. Дисциплина направлена на изучение основных



принципов обработки пищевого сырья.

Освоению данной дисциплины должно предшествовать изучение дисциплины «Физико-механические свойства сырья и готовой продукции».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-11: Способен анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ		
ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технологии производства сельскохозяйственной продукции и передового опыта в области эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
технологии производства сельскохозяйственной продукции и передовой опыт в области эксплуатации сельскохозяйственной техники и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	анализировать технологический процесс и оценивать результаты выполнения работ, вносить коррективы в планы работы подразделения для внедрения предложений по повышению эффективности эксплуатации машин и оборудования	способами анализа эффективной работы, эксплуатации машин и оборудования
ПКУВ-9: Способен организовать эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
ПКУВ-9.2 Демонстрирует знания технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Организует эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции		
технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	организовывать эффективную эксплуатацию машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	принципами и методами технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, эксплуатации машин и оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственной продукции

Дисциплина "Общие принципы обработки пищевого сырья" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 20.05.2026	Гишева Сима Аслановна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 22.05.2026	Сиюхов Хазрет Русланович

