ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 7F0A6A0D0A0F5A8D4E0F2A0D2CA0D5B0
Владелец: Леонидова Наталья Викторовна
Действителен с 14.05.2025 до 30.06.2026

	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Программа дополнительного профессионального образования «Техническое обеспечение процессов подготовки, хранения и транспортировки сельхозпродукции»

Аннотация дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Техническое обеспечение процессов подготовки, хранения и транспортировки сельхозпродукции»

Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «*Техническое обеспечение процессов подготовки, хранения и транспортировки сельхозпродукции*» является совершенствование теоретических знаний и приобретение практических навыков и умений необходимых для профессиональной деятельности в области хранения, транспортировки и переработке сельскохозяйственного сырья и сельскохозяйственной продукции. В том числе с для решения инженерных задач по подбору и эксплуатации оборудования для хранения, транспортировки и переработке,
Формируемые компетенции	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-1). Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности (ПК-2).
Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины	**Знать**: ***ПК-1.1***. Технологии производства и организации процессов производства хранения и транспортировки сельхозпродукции. Требования к качеству выполнения технологических операций производства. Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов. Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства. Методики расчета и подбора технологического оборудования. Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования. ***ПК-2.1:*** Основы технологии производства и методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов; физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие в процессе хранения и транспортировки сельхозсырья; причины, методы и способы устранения брака в процессе производства, -Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства **Уметь:** ***ПК-1.2***. Применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; вести основные технологические процессы производства. ***ПК-2.2*** Уметь проводить статистическую обработку результатов биотехнологических исследований Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и

	качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **Владеть:** ***ПК-1.3.*** Иметь практический опыт при разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства. ***ПК-2.3*** Иметь практический опыт: проведении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства; контроля технологических параметров и режимов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства, контроля над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования
Содержание дисциплины	Первичная обработка на месте производства. Сухая очистка, Мойка, Сушка, Инспекция, Калибровка, Затаривание для транспортировки. Подготовка к хранению и поддержание параметров среды в процессе хранения Приемка (отбраковка), Охлаждение помещений и сырья, Замораживание сырья, Вентиляция помещений при хранении, Затаривание для хранения. Оценка качества и показателей сохранности сельхозпродукции Методики подбора и расчёта оборудования
Виды учебной работы	Лекции. Практические занятия. Собеседования. Коллоквиумы.
Формы текущего контроля успеваемости	Тесты. Опрос. Защита заданий
Форма итоговой аттестации	Зачет.