

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.09.2020 14:23:50

Уникальный программный ключ:

5258223550ea0f9eb23726a1609b644b33d8986ab62558916288f013a6351fae

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих 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 «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» является обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии и подготовка студентов к решению вопросов связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов

#### **1.2. Задачи**

В результате изучения дисциплины студенты должны:

- знать закономерности протекания основных процессов пищевых производств;
- знать основы теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
- уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
- уметь разрабатывать проекты технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

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

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

Дисциплина «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» относится к дисциплинам обязательной части **Б1.О.33** основной образовательной программы.

## 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	Технология производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, отраслевая стандартизация и сертификация, товароведение сельскохозяйственной продукции.
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<p><b>знать:</b> сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p><b>уметь:</b> квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья.</p> <p><b>владеть:</b> навыками проведения теххимического и микробиологического контроля на перерабатывающих предприятиях, в том числе малой и средней мощности; использовать виды и методы контроля качества продукции на всех стадиях технологического процесса; пользоваться действующей нормативно-технической документацией;</p>

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4.1	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	<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>	
ОПК 4.2		Обосновывает элементы системы техно-логии в области производства, переработки и хранения	<p><b>знать:</b> технологические требования, предъявляемые к оборудованию перерабатывающих производств, и регулировки, обеспечивающие их</p>

		продукции растение- водства и животноводства	выполнение;
			<b>уметь:</b> выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета
			<b>владеть:</b> методами управления оборудованием
		ОПК 4.3 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяй- ственной продукции	<b>знать:</b> технологические требования, предъявляемые к оборудованию перерабатывающих производств, и регулировки, обеспечивающие их выполнение
			<b>уметь:</b> осуществлять трудовую деятельность
			<b>владеть:</b> навыками выполнения эксплуатации оборудования