

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Преподаватель

Дата подписания: 10.06.2024 17:37:10

Уникальный программный ключ:

5258225550ea9fbeb23726a1609b644b53d8988abb8153891f288f915a1151fae

1. Цель дисциплины: обучение студентов умению сочетать фундаментальную подготовку по общенаучным и общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологического оборудования, развить логическое мышление при подборе и расчёте различных видов технологического оборудования. Приобретение и освоение студентом современных знаний в области создания и эксплуатации технологического оборудования предприятий агропромышленного комплекса с учётом технологических, технических, экономических и экологических аспектов, а также тенденций развития машинных технологий пищевого подкомплекса АПК.

Задачи:

- научить студентов понимать физическую сущность и механизм явлений, сопутствующих процессам переработки животных, птицы и продуктов убоя с целью установления технологических характеристик оборудования и зависимостей определяющих законы изменения технологических параметров;
- научить студентов основным правилам расчета и подбора современного технологического оборудования, понимать основы построения, типы и конструкции современного технологического оборудования, применяемого и могущего найти применение на предприятиях мясной промышленности;
- научить навыкам по экспериментированию построения различных технологических схем производства.
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Учебная дисциплина «Оборудование пищевых производств» (Б1.В.03.06) относится к дисциплинам базовой, вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений, основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность (профиль) «Производство продовольственных продуктов».

3. Формируемые компетенции

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы следующие компетенции:

ПК-4 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

Индикаторы достижения компетенции:

- ПК 4.1 Демонстрирует специальные научные знания в .т.ч. в предметной области (по отраслям), знает особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности (по отраслям);
- ПК 4.2 Умеет выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой знать: основные элементы деятельности, осваиваемой обучающимися уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета б обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов или 3 зачетные единицы.

5. Форма контроля – зачет.