

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.09.2022 11:26:12

Уникальный программный ключ:

5258223550e09fab23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f013a1351fae

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью 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.31** основной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

| | |
|--|---|
| <p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p> | <p>Технология производства продукции растениеводства, технология производства продукции животноводства, отраслевая стандартизация и сертификация, товароведение сельскохозяйственной продукции.</p> |
| <p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p> | <p>знать: сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции, основным параметрам технологического процесса;</p> <p>уметь: 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>владеть: 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>знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p> <p>уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств</p> <p>владеть: 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 продукции растение- | <p>знать: технологические требования, предъявляемые к оборудованию перерабатывающих производств, и регулировки, обеспечивающие их выполнение;</p> |

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