

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

1. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью СГЦ. Социально-гуманитарного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

2. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

проводить расчеты процессов и аппаратов,
выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов,
выбирать рациональную конструкцию аппарата,
анализировать условия и режимы работы оборудования.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

основные законы процессов пищевой технологии;
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
механические и гидравлические процессы,
тепловые и массообменные процессы,

Формируемые компетенции

Обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способностями :

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 214 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 98 часов;

самостоятельной работы обучающегося 20 часов.