

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

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Биотехнология высокотехнологичных производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 3 з.е.(108 ч).

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – Цель дисциплины– сформировать у обучающихся комплекс устойчивых знаний, умений и навыков (в соответствии с формируемыми компетенциями) о механических, гидромеханических, тепловых, массообменных процессах, происходящих в аппаратах и технологиях пищевых производств.

1.2. Задачи: – изучение закономерностей, принципов технической реализации, методов расчета режимов различных процессов;

– изучение основных конструктивных схем аппаратов, используемых в пищевой и перерабатывающей промышленности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

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

Процессы и аппараты перерабатывающих производств относится к дисциплинам обязательной части (Б1.0.30) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Физика 2.Технология производства продукции растениеводства 3. Технология производства продукции животноводства 4.Механизация и автоматизация предприятий агропромышленного комплекса
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: общие базовые сведения по расчетам основных параметров технологического процесса; технологию производственных процессов зерноперерабатывающей,

	хлебопекарной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования отрасли; уметь: решать вопросы эффективной эксплуатации, технологического оборудования предприятий; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства. владеть: методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли.
--	---

III. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК 4.1. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	знать: классификацию, назначение, устройство, принцип действия и режимы работы технологического оборудования перерабатывающих производств
			уметь: -применять основные законы математических, естественнонаучных и

			общепрофессиональных дисциплин для выполнения расчетов рабочих процессов технологического оборудования пищевых производств
			владеть: способностью использовать основные законы математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин для решения стандартных задач в области переработки сельскохозяйственной продукции.
		ОПК 4.2 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	знать: технологические требования, предъявляемые к оборудованию перерабатывающих производств, и регулировки, обеспечивающие их выполнение;
			уметь: выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета
			владеть: методами управления оборудованием
		ОПК 4.3 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	знать: технологические требования, предъявляемые к оборудованию перерабатывающих производств, и регулировки, обеспечивающие их выполнение
			уметь: осуществлять трудовую деятельность
			владеть: навыками выполнения эксплуатации оборудования

