

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе учебной дисциплины «Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность Технология продукции и организация общественного питания.

Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Министерства образования и науки № 1047 от 17.08.2020).

2. Требования к результатам освоения.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-3.3 - Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

ОПК-5.3 - Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

Планируемые результаты обучения:

ОПК-3.3:

Знания: методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств; основные правила проектирования машин и аппаратов для пищевых производств; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации.

Умения: - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при проектировании, расчете и подборе оборудования пищевых предприятий.

Навык или Опыт деятельности: приобретать навыки проектирования оборудования пищевых предприятий и технологических линий

ОПК-5.3:

Знания: основ реализуемых в оборудовании процессов и инженерных расчётов важнейших характеристик технологического оборудования, машин и аппаратов; основные способы оценивания и внедрения инновационного оборудования, процессов и аппаратов в производство пищевой промышленности.

Умения: применять полученные знания для определения важнейших характеристик оборудования и его составляющих, использовать новые оптимальные методы оценивания и внедрения технологических режимов и инновационного оборудования.

Навык и (или) опыт деятельности: выбора оптимальных методов расчета и проектирования оборудования, в соответствии с техническими заданиями, а также с использованием инноваций в производстве пищевой продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1 Классификация оборудования и аппаратов пищевых производств;

Раздел 2 Механическое оборудование;

Раздел 3 Тепловое оборудование;

Раздел 4 Холодильное оборудование;

Раздел 5 Торгово-технологическое оборудование;

Раздел 6 Требования безопасности при работе с пищевым оборудованием

Раздел 7 Основные этапы производственного процесса.

Раздел 8 Гидромеханические процессы;

Раздел 9 Теплообменные процессы;

Раздел 10 Массообменные процессы;

Раздел 11 Механические процессы.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, зачет с оценкой, курсовой проект, экзамен.

5. Разработчик: канд. филос. наук, доцент кафедры БЖД, механизации и автоматизации технологических процессов и производств Анисимова О.С.