

Аннотация

к рабочей программе учебной дисциплины ОП.12 «Процессы и аппараты»
по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов»
(срок обучения 3 года 10 мес.)
(заочная форма обучения)

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

Рабочая программа учебной дисциплины является вариативной частью ППССЗ по специальности 19.02.07 «Технология молока и молочных продуктов». Дисциплина «Процессы и аппараты» относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.

2. Цель изучения дисциплины.

Цель дисциплины приобретение студентами знаний по основным процессам и аппаратам пищевых производств.

3. Структура дисциплины.

1. Основные положения.
2. Механические процессы.
3. Гидромеханические процессы.
4. Тепловые процессы.
5. Массообменные процессы.
6. Процессы пищевой биотехнологии.
7. Электрофизические методы обработки пищевых производств.

4. Основные образовательные технологии.

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения: объяснительно – демонстрационные, проектные, личностно – ориентированные, проблемно – развивающие, организация самостоятельного обучения студентов.

5. Требования к результатам освоения дисциплины.

В результате освоения дисциплины студент должен **знать**:

- устройство и принципы действия аппаратов технологического оборудования

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь**:

- рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов как общих компетенций (ОК1 –9), так и профессиональных компетенций: ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.6, ПК 6.1-6.5, ПК 7.1-7.3

6. Общая трудоёмкость дисциплины.

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 150 ч, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося –24 часа, самостоятельная работа обучающегося –126 ч.

7. Форма контроля

Промежуточная аттестация: экзамен- 2 курс

8. Составитель: Жанситова М.Г., преподаватель.