

Аннотация рабочей программы дисциплины
ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств»
среднего профессионального образования
специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
(направленность: Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей)

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, направленности Технология растительных масел, жиров и жирозаменителей.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 4, ПК 1.1.

Дисциплина ОПЦ.02 «Процессы и аппараты пищевых производств» реализуется в 6 семестре при сроке получения среднего профессионального образования 3 года 10 месяцев.

2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Уо.01.01	соблюдать последовательность в выполнении действий с учетом выбора оптимальных методов для решения профессиональных задач	Зо.01.01	основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ОК 04 - Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо.04.02	взаимодействовать с командой при решении профессиональных задач	Зо.04.01	коммуникативно приемлемые вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами в процессе профессиональной коммуникации;
ПК 1.1 - Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	У 1.1.02	применять методы, приемы настройки оборудования для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	З 1.1.03	правила эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья
ПК 1.2 - Выполнять технологические операции по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	У 1.2.08	определять технологическую эффективность работы оборудования и устранять причины ее снижения и ухудшения качества продукции	З 1.2.02	основные технологические операции и режимы процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях
	У 1.2.04	поддерживать установленные технологией режимы оборудования для производства растительных масел, жиров и жирозаменителей на автоматизированных технологических линиях;	З 1.2.03	устройство и принцип действия оборудования, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству растительных масел, жиров и жирозаменителей

2. 3. Общая трудоемкость дисциплины.

Учебная нагрузка (всего) – 144 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки - 110 часов;
- самостоятельной работы – 28 часов.

3. Содержание дисциплины

Раздел 1. Механические процессы

Тема 1.1 Измельчение. Дробление. Резание. Устройства для дробления и резания.

Тема 1.2 Классификация, сепарирование сыпучих материалов.

Тема 1.3 Прессование. Экструдирование.

Раздел 2. Гидромеханические процессы

Тема 2.1 Течение жидкости и сыпучих материалов

Тема 2.2 Перемешивание.

Тема 2.3 Разделение неоднородных систем. Осаждение. Флотация.

Раздел 3. Теплообменные процессы

Тема 3.1 Теплообмен. Выпаривание. Конденсация. Охлаждение

Раздел 4. Массообменные процессы

Тема 4.1 Сорбционные процессы.

Тема 4.2 Растворение. Экстракция и экстрагирование

4. Форма промежуточной аттестации –экзамен.

6. Разработчик программы: доцент кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств, к.т.н., доцент Воронцов В.В.