Б1.Б.11 ТЕПЛО - И ХЛАДОТЕХНИКА

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической и расчетно-проектной.

Цель дисциплины – сформировать у студента систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач сельскохозяйственного производства, а также способствующих дальнейшему развитию личности.

Задачи дисциплины – изучить основы тепло- и хладотехники, используемые при хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-5 способность использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов	Обучающийся должен знать: теплотехнические основы хранения продукции сельского хозяйства; основы холодильной обработки продукции сельского хозяйства, основы формирования теплового, влажностного и воздушного режимов при эксплуатации производственных помещений (Б1.Б.11-3.1)	Обучающийся должен уметь: выбирать температуру охлаждения, подмораживания и замораживания; назначать температуру, относительную влажность и скорость движения воздуха в холодильной камере, выбирать исходные данные для расчета систем кондиционирования и вентиляции; применять современные наиболее эффективные методы расчета тепловлажностных режимов в помещениях перерабатывающих предприятий (Б1.Б.11-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками определения оптимальных параметров режимов работы холодильных установок и систем вентиляции и кондиционирования; расчета и выбора оборудования для холодильных установок и систем вентиляции и кондиционирования (Б1.Б.11-Н.1)

<p>ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием м информационн ых, компьютерных и сетевых технологий</p>	<p>Обучающийся должен знать: основные виды поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий - (Б1.Б.11-3.2)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий - (Б1.Б.11- У.2)</p>	<p>Обучающийся должен владеть навыками осуществления поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий - (Б1.Б.11-Н.2)</p>
---	---	---	---