

Б1.В.01 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

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 по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологической, расчетно-проектной деятельности.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему профессиональных знаний по устройству и принципу действия, эксплуатации технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Задачи дисциплины:

- изучить требования к качеству хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка;
- изучить классификацию, устройство и принцип действия, эксплуатацию, оптимальные технологические режимы работы оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, их контроль и регулирование;
- научиться эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- приобрести навыки контроля эксплуатационных и технологических параметров работы оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	знания	умения	навыки
ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся должен знать: основные технологические и эксплуатационные требования к оборудованию для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, методы его подбора- (Б1.В.01-З.1)	Обучающийся должен уметь: осуществлять подбор технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками подбора технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-Н.1)
ПК-6 способностью	Обучающийся должен знать: основные	Обучающийся должен уметь:	Обучающийся должен владеть:

<p>использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>информационные технологии, применяемые для решения технологических задач по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-3.2)</p>	<p>использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-У.2)</p>	<p>навыками применения информационных технологий для решения технологических задач по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-Н.2)</p>
<p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья</p>	<p>Обучающийся должен знать: требования к качеству хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с нормативной документацией и потребностями рынка, оптимальные режимы технологических процессов, их контроль и регулирование, классификацию, устройство, принцип действия, оптимальные технологические режимы работы оборудования, их контроль и регулирование- (Б1.В.01-3.3)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: проводить настройку и регулировку оборудования на оптимальные технологические режимы- (Б1.В.01-У.3)</p>	<p>Обучающийся должен владеть: навыками настройки и регулировки оборудования на оптимальные технологические режимы- (Б1.В.01-Н.3)</p>
<p>ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p>	<p>Обучающийся должен знать: правила эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-3.4)</p>	<p>Обучающийся должен уметь: эксплуатировать и проводить техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий- (Б1.В.01-У.4)</p>	<p>Обучающийся должен владеть: навыками контроля эксплуатационных и технологических параметров работы оборудования- (Б1.В.01-Н.4)</p>