

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Южно-Уральский государственный аграрный университет»
Институт ветеринарной медицины
Троицкий аграрный техникум

Аннотация рабочей программы дисциплины

ОП. 14 Процессы и аппараты

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности естественнонаучного профиля
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
базовая подготовка
форма обучения очная

Троицк
2018

ОП. 14 Процессы и аппараты

1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

2. Место дисциплины в структуре ПССЗ

Дисциплина ОП.14 Процессы и аппараты относится к вариативной части и входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

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

-рассчитывать основные параметры аппаратов пищевых производств.

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

-устройство и принципы действия аппаратов пищевых производств.

Формируемые общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1 Проводить приемку всех видов скота, птицы и кроликов.

ПК 1.2 Производить убой скота, птицы и кроликов.

ПК 1.3 Вести процесс первичной переработки скота, птицы и кроликов.

ПК 1.4 Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птищецеха.

ПК 2.1 Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.

ПК 2.2 Вести технологический процесс обработки продуктов убоя (по видам).

ПК 2.3 Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.

ПК 3.1 Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.

ПК 3.2 Вести технологический процесс производства колбасных изделий.

ПК 3.3 Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.

ПК 3.4 Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.

4. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 168 часов, в том числе: обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 112 часов;

внеаудиторная (самостоятельная) работа обучающегося 56 час., в т. ч. консультации 10 час.

Форма аттестации – дифференцированный зачет.

5. Тематический план дисциплины:

Введение.

Раздел 1. Основные положения

Тема 1.1 Основные законы и понятия процессов пищевой технологии и положения теории подобия

Тема 1.2 Свойства сырья, продуктов и полуфабрикатов

Тема 1.3 Методы расчета и проектирования процессов и аппаратов

Раздел 2. Механические процессы

Тема 2.1 Измельчение

Тема 2.2 Сортирование

Тема 2.3 Классификация

Тема 2.4 Обработка материалов давлением

Раздел 3. Гидромеханические процессы

Тема 3.1 Основы гидромеханики

Тема 3.2 Разделение неоднородных систем

Тема 3.3 Отстаивание и осаждение

Тема 3.4 Фильтрование

Тема 3.5 Очистка воздуха и промышленных газов

Тема 3.6 Перемешивание, смешивание и псевдоожижение

Раздел 4. Теплообменные процессы

Тема 4.1 Основы теплопередачи

Тема 4.2 Теплообменные аппараты

Тема 4.3 Выпаривание

Тема 4.4 Конденсация

Раздел 5. Холодильные процессы

Тема 5.1 Основы холодильной техники

Тема 5.2 Холодильные машины

Тема 5.3 Замораживание и размораживание

Раздел 6. Массообменные процессы

Тема 6.1 Теоретические основы процессов массопередачи

Тема 6.2 Сушка

Тема 6.3 Кристаллизация

Тема 6.4 Абсорбация, адсорбация, перегонка и ректификация

Раздел 7. Процессы пищевой биотехнологии

Раздел 8. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов