

Аннотация

к рабочей программе дисциплины ОП.12В Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий (срок обучения 3 года 10 мес.)

1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включена в базовую часть профессионального цикла ППССЗ СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения среднего общего образования.

2. Цель изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование у студентов навыков выбора способов управления и средств автоматизации с учетом требований технологического процесса и безопасности труда, выбора оптимальных параметров элементов и систем автоматики применительно к определенному технологическому процессу.

3. Структура дисциплины

Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий для профессиональных целей. Разделы: оборудование общего назначения, специализированное оборудование для хлебопекарного производства, поточные линии хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства.

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используется как традиционные, так и технологии активного обучения проектные, объяснительно - иллюстративные и т.д.

5. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

- знать:

комплекс измерительных средств (приборов), фиксирующих значения важнейших параметров работы всех технологических аппаратов, основные понятия теории управления технологическими процессами, основные виды систем автоматического регулирования и законы управления, типовые системы автоматического управления в пищевой промышленности, методы и средства диагностики и контроля основных технологических параметров, централизованную систему управления работой установки, оптимизирующую технологические параметры отдельных ее блоков и обеспечивающую стабильную выработку продуктов заданного качества. устройство, принцип действия, правила безопасного обслуживания оборудования для получения хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

уметь:

изобразить кинематическую схему передачи, подбирать и выполнять эскизы узлов оборудования, анализировать характерные неисправности, возникающие при обслуживании оборудования для количественного учета хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Процесс изучения дисциплины направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций: ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4.

6. Общая трудоемкость дисциплины

Максимальная нагрузка составляет 78 часов, из них аудиторная работа – 52 часа, самостоятельная работа – 26 часов.

7. Формы контроля

Промежуточная аттестация: экзамен - 3 семестр

8. Составитель: