

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ
Директор КОГПОАУ КТКПП

_____ Н.Г. Клековкин
« 30 » августа 2020г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Процессы и аппараты» (по отраслям)
(базовый уровень)**

по специальности 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

2016 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе вариативной части Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов

Организация-разработчик: КОГПОАУ «КИРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Разработчик:

Левина И.Г. - преподаватель технических дисциплин КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Процессы и аппараты»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является вариативной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.07 Технология молока и молочных продуктов (по отраслям) (базовый уровень)

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина профессионального цикла (вариативная часть) ОПОП ППСЗ

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

- проводить теоретические и экспериментальные исследования;
- находить оптимальные и рациональные технические режимы осуществления основных процессов пищевых производств;
- пользоваться техническими условиями и стандартами на технологические процессы и аппараты пищевых производств;
- оценивать эффективность работы оборудования при его эксплуатации;
- определять параметры рабочих веществ;
- выбирать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- закономерности протекания основных процессов пищевых производств;
- методы расчета процессов и основных размеров аппаратов;
- методы экономической и технической оценки процессов и аппаратов;
- способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их интенсивности и эффективности;
- принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов;
- выявлять основные факторы, определяющие скорость технологического процесса.
- методику расчета аппаратов при заданных технологических параметрах процесса;
- основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло- и массообмена;

Формируемые компетенции:

ПК 1.1 Выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса.

ПК 1.2 Проводить исследования работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратного оформления.

ПК 1.3 Обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование аппаратов и машин.

ПК 1.4 Использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования.

ПК 1.5 Владеть теоретическими основами процессов и аппаратов в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания.

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки студента 108 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часов;
- самостоятельной работы студента 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лабораторные занятия	12
практические занятия	18
контрольные работы	2
Самостоятельная работа студента (всего)	36
в том числе:	
домашняя работа (решение задач, составление уравнений, схем, конспектов, вывод формул)	14
оформление отчёта, ответы на контрольные вопросы	10
реферативная работа	4
структурирование материала (презентации)	8
составление глоссария	4
Итоговая аттестация в форме экзамена	

