

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологическое оборудование»

по основной образовательной программе
прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»
(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

- формирование знаний, необходимых при эксплуатации оборудования, при выполнении технических расчетов с применением программирования;
- приобретение знаний в области техники и технологии молочной и мясной промышленности;
- обеспечение высокой многоуровневой подготовки специалистов, способных самостоятельно решать сложные народнохозяйственные задачи.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

Профессиональные компетенции (ПК):

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10).

3. Трудоемкость дисциплин – 5 ЗЕ (180 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Общая характеристика технологического оборудования молочной промышленности.

Модуль 2: Общая характеристика технологического оборудования мясной промышленности.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев