

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Клочков Юрий Сергеевич
Должность: и.о. ректора
Дата подписания: 16.04.2024 10:57:01
Уникальный программный ключ:
4e7c4ea90328ec8e65c5d8058549a2538d7400d1

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
Процессы и аппараты

основной профессиональной образовательной программы по направлению
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания
направленность (профиль): технология и организация ресторанного дела

1. Цель изучения дисциплины

формирование компетенций направленных на приобретение знаний, необходимых для понимания физических механизмов процессов, протекающих в рабочих полостях технологических аппаратов, для освоения принципов проектирования предприятий пищевых производств и совершенствования технологических процессов.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты» относится к дисциплинам, обязательной части образовательных отношений учебного плана.

3. Результаты освоения дисциплины (модуля): формируемые компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) ¹	Код и наименование результата обучения по дисциплине
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Осуществляет выбор актуальных российских и зарубежных источников, а также поиск, сбор и обработку информации, необходимой для решения поставленной задачи.	Знать: 31 Способ осуществления поиска, сбора и обработки информации требующуюся для решения поставленной - задачи
		Уметь: У1 Применять способы поиска, сбора и обработку информации требующуюся для решения поставленной - задачи
		Владеть: В1 Способами поиска, сбора и обработки информации для решения поставленной -задачи
	УК-1.2. Систематизирует и критически анализирует информацию, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи	Знать: 32 Способ методики систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		Уметь: У2 Применять критический анализ информации, полученную из разных источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
		Владеть: В2 Методикой систематизирования информации из источников, в соответствии с требованиями и условиями задачи
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при проектировании профессиональной деятельности	УК-1.3. Использует методики системного подхода при решении поставленных задач	Знать: 33 Аргументы методики системного подхода при решении поставленных задач
		Уметь: У3 Применять методики системного подхода при решении поставленных задач
		Владеть: В3 Методиками системного подхода при решении поставленных задач
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при проектировании профессиональной деятельности	ОПК-3.2 Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья	Знать: 34 Анализ процессов, происходящие при переработке пищевого сырья
		Уметь: У4 Применять методики расчёта процессов происходящие при переработке пищевого сырья

Сертификат: 008E624DF98BC2E90078B97FC72BE94C3F
Владелец: Ефремова Вероника Васильевна
Действителен: с 11.08.2023 до 03.11.2024

	Владеть: В4 Методиками расчёта процессов происходящих при переработке пищевого сырья
--	--

4. Общая трудоёмкость дисциплины

Составляет 4 зачетных единицы, 144 часов

5. Форма промежуточной аттестации

очная форма обучения: зачет - 3 семестр.

Заведующий кафедрой ТТПП

В.Г. Попов

Лист согласования

Внутренний документ " Процессы и аппараты _2023_19.03.04_ТППб"

Документ подготовил: Аксентьева Виктория Вячеславовна

Документ подписал: Попов Владимир Григорьевич

Серийный номер ЭП	Должность	ФИО	ИО	Результат
	Заведующий кафедрой, имеющий ученую степень доктора наук	Попов Владимир Григорьевич		Согласовано
	Ведущий специалист		Кубасова Светлана Викторовна	Согласовано