

## **Аннотация**

**к рабочей программе дисциплины ОП.12В Оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по специальности 260103.51 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 ОПОП СПО. К исходным требованиям, необходимым для изучения дисциплины относятся знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе получения основного 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 1-10, 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:** Буттаев О.М.- преподаватель технологических дисциплин