

Аннотация к рабочей программе повышения квалификации: «НАЛАДЧИК ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Форма обучения – очная

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Целью освоения программы повышения квалификации приобретение обучающимся знаний по конструкции, принципу действия, рациональной и безопасной эксплуатации основных видов современного технологического оборудования пищевых производств с учётом технологических, технических, экономических и экологических аспектов

Задачи программы:

- обеспечить качественную подготовку обучающихся к производственно-технической деятельности и решению конкретных задач, связанных с эксплуатацией технологического оборудования;
- сформировать навыки технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей деятельности.

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Общая трудоемкость часов составляет 200 часов (очное обучение)

Программа повышения квалификации ориентирована на изучение следующих разделов:

Введение. Оборудование для доставки сырья на предприятия.

Емкостное оборудование

Оборудование для внутривозвратной транспортировки

Машины и аппараты общего назначения для механической обработки пищевых продуктов

Оборудование для тепловой обработки

Оборудование для производства сливочного масла

Оборудование для производства белковых молочных продуктов

Фасовочно-упаковочное оборудование

Оборудование для санитарной обработки

ОСНОВНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Лекционные занятия:

- с применением электронных мультимедийных учебно-методических материалов.
- с использованием информационных ресурсов.
- с использованием проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода к изучению темы (проблемная лекция).
- использование методов, основанных на изучении практики (ситуация-кейс).
- использование информационных ресурсов (дискуссия).

Практические занятия:

- использование методов, основанных на изучении темы в практических условиях: использование неимитационных способов изучения
- использование проектно-организованных технологий обучения, работа в команде над комплексным решением практических задач (ролевые и деловые игры, игровое проектирование)
- использование проблемно-ориентированного междисциплинарного подхода

Требования к результатам программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных (ПК) компетенций:

Способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. (ПК-3);

Способен осуществлять технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья (ПК-5).

МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ

Контроль знаний слушателей проводится в устной и письменной форме, предусматривает аттестацию – зачет.

Методы контроля:

- **устная форма** контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме.