

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое оборудование пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Машины и аппараты пищевых производств

**Общий объем дисциплины** – 12 з.е. (432 часов)

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-10: способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий;
- ПК-11: способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование;
- ПК-16: умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий;
- ПК-5: способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;
- ПК-6: способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам;
- ПК-8: умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологическое оборудование пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

**Объем дисциплины в семестре** – 7 з.е. (252 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. измельчающее оборудование.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основные направления и тенденции развития.

**2. оборудование для гидротермической обработки.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основные тенденции развития.

**3. формирующее и весодозирующее оборудование.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, тенденции и перспективы развития.

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре** – 2 з.е. (72 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет

**1. структура оборудования, его основные параметры и требования.** Цель, задачи, место, значение дисциплины. Структурные составляющие оборудования. Разновидности структурных элементов оборудования. Характеристики.

**2. сепарирующее оборудование сыпучих материалов.** Разновидности (классификация). Назначение, область применения. Принцип действия. Устройство. Работа. Особенности эксплуатации. Основные направления и перспективы развития..

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**Объем дисциплины в семестре** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. оборудование, разделяющее смеси по совокупности свойств и для мойки плодов, овощей и тары.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности

эксплуатации, перспективы и направления развития.

**2. оборудование для разделения жидкообразных сред, мойки и снятия покровов с туш животных, птицы и рыбы.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, направления и перспективы развития оборудования для переработки сыпучих, жидких материалов, мяса, плодов и овощей.

**3. биотехнологическое и смешивающее оборудование.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основных тенденции и перспективы развития.

Разработал:  
профессор  
кафедры МАПП  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

В.П. Тарасов

Ю.С. Лазуткина