

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 очная. Семестр 6.

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.

Расчет и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования.

Форма обучения очная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 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

патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий.

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
технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий.

Форма обучения очная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 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.

Разработал:
профессор
кафедры МАПП

В.П. Тарасов

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина