

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Машины и аппараты 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 – 7 з.е. (252 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-7: умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Машины и аппараты пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Вводные сведения по дисциплине. Кафедра МАПП. Пищевая промышленность. 1. Цель и задачи дисциплины «Машины и аппараты пищевых производств» и ее место в учебном процессе
2. Методика поиска литературы по нужной теме-тике. Работа с реферативными журналами и патентной литературой

3. Основные периодические издания по пищевой промышленности

Тема 3. Кафедра МАПП – ведущая кафедра по направлению ТМиО

4. Кафедра МАПП – история развития, структура, материально-техническая база, достижения, перспективы, роль и место в Российской структуре подготовки кадров для пищевой промышленности. Научная и практическая деятельность ППС кафедры, возможности участия в ней студентов

5. Роль пищевой и перерабатывающей промышленности в жизнеобеспечении страны.

6. Классификация отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности.

7. Особенности пищевой и перерабатывающей промышленности Алтайского края. Ведущие пищевые и перерабатывающие предприятия Алтайского края..

2. Классификация машин и аппаратов пищевых производств. Основные требования к технологическим процессам и оборудованию машинно-аппаратурных линий пищевых производств. Классификация машин и аппаратов пищевых производств

1. Оборудование для ведения механических и гидромеханических процессов.

2. Оборудование для ведения тепло- и массообменных процессов.

3. Оборудование для ведения биотехнологических процессов.

4. Оборудование для упаковывания пищевой продукции

Основные требования к технологическим процессам и оборудованию машинно-аппаратурных линий пищевых производств

1. Механизация и автоматизация технологических процессов пищевых производств.

2. Способы создания поточных линий.

3. Требования к формированию комплексов оборудования - особенности синхронизации машин и линий в комплексах оборудования, организация компоновки линий, разделение поточных линий на участки.

3. Особенности организации машинно-аппаратурных линий в мясоперерабатывающей и молочной промышленности. Особенности организации машинно-аппаратурных линий в мясоперерабатывающей и молочной промышленности

1. Характеристика и классификация сырья и готовой продукции.

2. Особенности работы машин и аппаратов.

3. Пример машинно-аппаратурной линии по производству вареных колбас и пастеризованного

молока.

Форма обучения очная. Семестр 2.

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Особенности организации машинно-аппаратурных линий в мукомольной, кондитерской и хлебопекарной промышленности. 1. Характеристика и классификация сырья и готовой продукции.

2. Особенности работы машин и аппаратов.

3. Пример машинно-аппаратурной линии по производству муки, ликерных конфет, карамели.

2. Особенности организации машинно-аппаратурных линий в элеваторной и крупяной промышленности. 1. Характеристика и классификация сырья и готовой продукции.

2. Особенности работы машин и аппаратов.

3. Пример машинно-аппаратурной линии по приему и подработке зерна, производству крупы.

3. Особенности организации машинно-аппаратурных линий в пивоваренной и безалкогольной промышленности. Перспективы развития машинных технологий пищевых производств. 1. Характеристика и классификация сырья и готовой продукции.

2. Особенности работы машин и аппаратов.

3. Пример машинно-аппаратурной линии по производству лагерного пива и кваса

Перспективы

1. Перспективы развития

2. Заключительные аспекты курса.

3. Перечень вопросов к экзамену. Организационные вопросы..

Разработал:

заведующий кафедрой

кафедры МАПП

Проверил:

И.о. директора ИнБиоХим

А.А. Глебов

Ю.С. Лазуткина