

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Хранилища сырья и готовой продукции»

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 – 5 з.е. (180 часов)**

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

- ПК-11: способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование;
- 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-7: умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Хранилища сырья и готовой продукции» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

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

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**1. Введение. Краткий исторический обзор. Направления развития и совершенствования хранилищ сырья и готовой продукции..** Назначение и основные виды хранилищ сырья и готовой продукции пищевых предприятий. Эксплуатация, ремонт и монтаж хранилищ сырья и готовой продукции..

**2. Основы теории технологического потока при ра-боте хранилищ сырья и готовой продукции..** Элементы технологического потока. Организация технологического потока как системы процессов, включающих хранение сырья и готовой продукции. Системность в работе оборудования хранилищ: понятия структуры, целостности системы. Системный подход к организации работы в хранилищах сырья и готовой продукции..

**3. Элеваторы и склады..** Виды элеваторов зерна. Особенности технологических схем и их различия. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования элеватора. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию..

**4. Складское хозяйство предприятий переработки зерна..** Основные типы складов готовой продукции зерноперерабатывающих предприятий. Тарное и бестарное хранение муки, крупы, комбикормов. Определение требуемой емкости хранилища. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования складов готовой продукции. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию..

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

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

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Склады сырья и готовой продукции молочного производства..** Технологические нормы и требования к хранению молока и молочной продукции. Особенности хранения различных видов продукции молочного производства. Оборудование, применяемое в складах сырья и готовой продукции молочного производства, технические характеристики применяемого оборудования, требования, предъявляемые к оборудованию. Низкотемпературное хранение молочной продукции, холодильное оборудование.

**2. Склады сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства..** Технологические нормы и требования к хранению мяса и продукции мясоперерабатывающего производства. Особенности хранения различных видов продукции мясоперерабатывающего

производства. Оборудование, применяемое в складах сырья и готовой продукции мясоперерабатывающего производства, технические характеристики применяемого оборудования, требования, предъявляемые к оборудованию. Морозильные и холодильные камеры..

**3. Хранилища плодов и овощей. Технологические нормы и требования к хранению плодов и овощей различных видов. Классификация хранилищ плодов и овощей..** Хранилища плодов и овощей. Технологические нормы и требования к хранению плодов и овощей различных видов. Оборудование, применяемое в хранилищах, технические характеристики применяемого оборудования, требования, предъявляемые к оборудованию. Холодильные камеры. Камеры с регулируемой газовой средой (РГС) для хранения плодов и овощей..

Разработал:

доцент

кафедры МАПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

О.Н. Терехова

Ю.С. Лазуткина