

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологические машины и оборудование пищевых производств»

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

**Направленность (профиль):** Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

**Общий объем дисциплины** – 11 з.е. (396 часов)

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.1: Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-1.2: Способен конструировать элементы технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-3.2: Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-4.2: Применяет инновационные подходы в сфере профессиональной деятельности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологические машины и оборудование пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре** – 3 з.е. (108 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. Особенности конструирования элементов технологических машин и оборудования пищевой промышленности.

**2. сепарирующее оборудование сыпучих материалов.** Разновидности (классификация). Назначение, область применения. Принцип действия. Устройство. Работа. Особенности монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных работ. Основные направления и перспективы развития..

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

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

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет

**1. оборудование, разделяющее смеси по совокупности свойств и для мойки плодов, овощей и тары.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных работ, 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 монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных работ, основных тенденции и перспективы развития.

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

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

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен

**1. измельчающее оборудование.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных работ, основные направления и тенденции развития.

**2. оборудование для гидротермической обработки.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных

работ , основные тенденции развития.

**3. формирующее и весодозирующее оборудование.** назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности монтажно-наладочных и сервисно-эксплуатационных работ, тенденции и перспективы развития.

Разработал:

доцент

кафедры МАПП

Е.С. Лямкин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина