

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 12.07.2024 13:05:51

Университет: ИРЭТ

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.07 Технологическое оборудование"

направления подготовки бакалавров "19.03.02 Продукты питания из растительного сырья"

профиль подготовки "Технология бродильных производств и виноделие"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - приобретение студентами знаний в области машин и аппаратов - преобразователей пищевых сред для ведения механических, гидромеханических, тепломассообменных и биотехнологических процессов, а также для упаковывания пищевой продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение перспектив технического обеспечения пищевых производств для повышения эффективности машинных технологий;
- освоение современных форм организации технических комплексов и основных требований к процессам и оборудованию пищевых производств;
- рассмотрение оригинальных методов технического обслуживания и ремонта оборудования, а также приоритетных научных проблем развития пищевых производств;
- формирование навыков научно-технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. 1. Общая характеристика пищевых производств. 2. Классификация пищевой промышленности.
Раздел 1. Общая характеристика пищевых производств. Тема 1.1. Направление совершенствования пищевых производств.
Тема 1.2. Общие сведения о технологическом оборудовании для переработки сырья и полуфабрикатов.
Тема 1.3. Критерии эффективности технологических систем.
Тема 1.4. Номенклатура показателей качества машин и оборудования пищевых производств.
Тема 1.5. Измерения качества продукции. Квалиметрия.
Раздел 2. Технологическое оборудование пищевых производств. Тема 2.1. Оборудование для подготовки сырья, полуфабрикатов и технологического оборудования к основным производственным операциям.
Тема 2.2. Технологическое оборудование для механической переработки продуктов, сырья и полуфабрикатов разделением.
Тема 2.3. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов.
Тема 2.4. Оборудование для выделения жидких фракций из сырья прессованием.
Тема 2.5. Технологическое оборудование для переработки сырья и полуфабрикатов соединением.
Тема 2.6. Технологическое оборудование для переработки сырья формированием.
Тема 2.7. Технологическое оборудование для проведения массообменных процессов.
Тема 2.8. Технологическое оборудование для финишных операций.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений ОПОП.

В процессе изучения дисциплины будущий инженер знакомится с характеристикой технологического оборудования; получает представления о технологических линиях переработки сырья растительного и животного происхождения; особенностей различных



видов оборудования. В процессе изучения курса большое внимание уделяется изучению новых и новейших видов оборудования, используемых на предприятиях пищевой промышленности; освоению методов контроля технологических процессов, качества сырья и готовой продукции.

Изучение курса технологического оборудования очень важно, поскольку знание механизмов при работе оборудования позволит правильно управлять технологическими операциями на любой стадии; открывать новые пути интенсификации технологического процесса; более рационально использовать сырье и улучшать качества продукции.

«Технологическое оборудование» играет ведущую роль в развитии традиционных и создании новых машинных технологий и современных поточных производств пищевых продуктов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья		
инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда	знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов		
ОПК-3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда		
различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.	знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.

Дисциплина "Технологическое оборудование" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 144 часа, 2 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 10.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 11.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

