

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.В.ОД.12 Технологическое оборудование

по направлению подготовки: 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Технологическое оборудование» являются:

- а) приобретение и усвоение студентами знаний технологического оборудования отрасли с учетом технологических, технических и экологических аспектов;
- б) практическая подготовка их к решению как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отрасли;
- в) научить студентов сочетать фундаментальную подготовку по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии и оборудования.

### **2. Содержание дисциплины «Технологическое оборудование»:**

Общие сведения об оборудовании отрасли. Многообразие типоразмеров оборудования отрасли. Классификация основных видов оборудования. Структура и состав оборудования.

Смесительное оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов.

Технологические основы и теория перемешивания. Классификация смесительного оборудования. Технологические особенности и оборудование для перемешивания жидкостей, сыпучих материалов и паст. Методика расчета смесителей.

Формовочное оборудование в пищевой промышленности. Теоретические основы и теория формования. Классификация методов и оборудования для формования изделий.

Технологическое оборудование формования. Конструкторско-технологический расчет формуемого оборудования.

Тепловое оборудование. Теоретические основы тепло- и массообменных процессов.

Классификация оборудования и методика технологического расчета.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов хлебобулочного и макаронного производства;
- б) назначение, область применения, классификацию, и принцип действия, конструктивное устройство, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования;
- в) основные научные и технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования;
- г) методы расчетов технологического оборудования.

2) Уметь:

- а) проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства;
- б) подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства;
- в) обеспечивать техническую эксплуатацию и эффективное использование технологического оборудования;
- г) анализировать условия и регулировать режим работы технологического оборудования.

3) Владеть:

а) навыками исследования режимов работы оборудования с целью оптимизации его работы.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.