

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологическое оборудование отрасли

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Пищевая инженерия малых предприятий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: Пищевой инженерии малых предприятий

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» являются:

- а) формирование знаний о технологических машинах и оборудовании, используемых на малых пищевых предприятиях;
- б) обучение технологии получения основных продуктов питания;
- в) обучение способам применения технологических машин и оборудования на малых пищевых предприятиях.

2. Содержание дисциплины «Технологическое оборудование отрасли»:

Общие сведения об оборудовании пищевых производств. Структура машины. Выбор оптимального варианта оборудования. Смесительное оборудование для механической переработки сырья. Формовочное оборудование в пищевой промышленности. Оборудование для созревания пищевых сред. Оборудование для ведения тепло-массообменных процессов. Оборудование для очистки и сепарирования сыпучего с/х сырья. Оборудование для разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические основы проектирования основного пищевого оборудования малых предприятий;
- б) классификацию технологического оборудования, технологические линии
- в) основные показатели экономичности машины, унификацию и стандартизацию оборудования. Современные электроприводы.

2) Уметь:

- а) выбрать тип проектируемых машин и схемы;
- б) выбрать основные и вспомогательные материалы для изготовления оборудования.

3) Владеть:

- а) технологией производства основной пищевой продукцией в условиях работы на малом предприятии;
- б) методами проектирования пищевого оборудования.

Зав. каф. ПИМП, профессор



М.А. Поливанов