

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Монтаж, эксплуатация и ремонт технологического оборудования пищевых производств

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 являются:

- а) подготовка студентов к производственно-технической, проектно-конструкторской и исследовательской деятельности в области эксплуатации, ремонта, монтажа и сервисного обслуживания технологического оборудования;
- б) обучение студентов сочетать фундаментальную подготовку по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологического оборудования и его ремонта;
- в) изучение основ теории и расчета надежности технологического оборудования и технологических линий.

2. Содержание дисциплины:

Общие сведения о системе технического обслуживания и планово-предупредительного ремонта, организация ремонтной службы. Виды ремонтных работ. Основные правила эксплуатации оборудования. Смазка оборудования. Эксплуатационная техническая документация. Паспорт на технологическое оборудование. Инструкция по эксплуатации. Инструкция по смазке. Карта смазки технологического оборудования. Сменный журнал учета технического состояния оборудования. Количественные характеристики надежности. Вероятность безотказной работы технологического оборудования. Вероятность отказов. Интенсивность отказов. Показатели долговечности, ремонтнопригодности, надежности оборудования. Надежность технологических линий. Виды соединений технологической цепочки оборудования. Комбинированное соединение. Загруженный резерв.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) теоретические основы надежности оборудования;
- б) основные принципы организации ремонта; в) возможные неисправности (дефекты) технологического оборудования.

2) Уметь:

- а) применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- б) участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей.

3) Владеть:

- а) знаниями в области проверки технического состояния и остаточного ресурса технологического оборудования, организации профилактического осмотра и текущего ремонта технологических машин и оборудования;
- б) знаниями в области эксплуатации машин и аппаратов пищевой промышленности.

Зав. каф. ПИМП, профессор



М.А. Поливанов