

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.14 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

Поливанов М.А.