

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.15 Технологическое оборудование отрасли

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологическое оборудование отрасли» являются:

- а) формирование знаний об оборудовании пищевых производств,
- б) подготовка студентов к производственно – технической практике, исследовательской и проектно-конструкторской деятельности в области машин и аппаратов пищевой промышленности;
- в) научить студентов сочетать фундаментальную подготовку по общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологии и оборудования.

2. Содержание дисциплины «Технологическое оборудование отрасли»:

Общие сведения об оборудовании пищевых производств.

Выбор оптимального варианта оборудования. Содержательная постановка и формализованное описание задачи выбора оптимального варианта оборудования из числа существующих для нового технологического процесса. Построение иерархической структуры вектора параметров сравниваемых вариантов оборудования.

Смесительное оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов.

Технологические основы и теория перемешивания.

Формовочное оборудование в пищевой промышленности.

Теоретические основы и теория формования. Факторы, определяющие качество изделия.

Измельчающее оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов.

Технологические основы и теория измельчения.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия о принципах и методах проектирования и выбора основного и вспомогательного оборудования;
- б) основы конструкторско-технологического расчета типовых технологических операций и оборудования;
- в) методы исследования основных технических характеристик технологического оборудования.

2) Уметь:

- а) обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- б) осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- в) оформлять техническую документацию и паспортизацию оборудования.

3) Владеть:

- а) прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

б) знаниями по назначению, области применения, классификации, конструктивного устройства и принципа действия, техническим характеристикам, критериям выбора современного технологического оборудования;

в) данными об основных технических проблемах и тенденциях развития технологического оборудования.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.