

**Аннотация**  
**учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.05.02 «Оборудование для консервирования»**  
**направления подготовки бакалавров 15.03.02«Технологические машины и**  
**оборудование»**

**Дисциплина учебного плана подготовки бакалавров по направлению 15.03.02**  
**Технологические машины и оборудование, профиль «Машины и аппараты пищевых**  
**производств».**

Целью дисциплины является формирование у студентов комплекса теоретических знаний, практических навыков и методических основ разработки и эксплуатации технологического оборудования пищевой промышленности.

**Задачи дисциплины:**

- изучение перспектив технического обеспечения пищевых производств для повышения эффективности машинных технологий;
- формирование навыков научно-технического мышления и творческого применения полученных знаний в будущей инженерной деятельности;
- изучение основ теории работы машин и аппаратов пищевой промышленности и освоение методов расчета;
- изучение принципиальных схем основных типов технологического оборудования и принятых систем его классификации.

**Основные блоки и темы дисциплины**

1. Основные направления развития отраслей пищевой промышленности.
2. Подготовка сырья, тары и оборудования. Способы подготовки сырья, тары и оборудования в различных пищевых производствах.
3. Основные виды технологического оборудования различных пищевых производств для механической переработки сырья.
4. Качественное описание механизма переработки соединением.
5. Качественное описание механизма переработки формованием.
6. Основные виды финишных операций и технологического оборудования для их выполнения в различных пищевых производствах.

**Учебная дисциплина «Оборудование для консервирования» входит в перечень дисциплин по выбору вариативной части ОПОП.**

**В результате освоения дисциплины у обучающегося формируются следующие компетенции (или их элементы), предусмотренные ФГОС ВО:**

- способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий (ПК-10);
- умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ПК-13);
- умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования (ПК-23).

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**знать:** технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления; техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования; способы составления технической документации (ПК-10, ПК-13, ПК-23);

**уметь:** контролировать соблюдение технологической дисциплины при

изготовлении изделий; проверять техническое состояние технологического оборудования; составлять заявки на оборудование и запасные части (ПК-10, ПК-13, ПК-23);

**владеть:** технологической дисциплиной при изготовлении изделий; знанием профилактического осмотра, текущего ремонта технологических машин и оборудования; технической документацией на ремонт оборудования (ПК-10, ПК-13, ПК-23).

Дисциплина «Оборудование для консервирования» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается зачетом.

**Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы.**

**Вид промежуточной аттестации: зачет.**

Разработчик:

ст. преподаватель \_\_\_\_\_



М. М. Коблева

Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению \_\_\_\_\_

Х. Р. Сиюхов