

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. владельца: Иванов Иван Иванович

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 11.09.2024 11:00:22

Университет: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Вятский государственный университет"

Идентификатор документа: faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.08 Оборудование пищевых перерабатывающих производств"

направления подготовки бакалавров "35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции"

профиль подготовки "Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

Задачи дисциплины:

- изучение устройств технологического оборудования
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования;
- овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;
- изучение методов расчетов основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих в рабочих органах машин и аппаратов зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности;
- изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды;
- изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности.

Приобретенные, в ходе изучения курса, теоретические знания позволят будущим бакалаврам на практике принимать эффективные решения, обеспечивающие рациональное использование сырья, сокращение его потерь и повышение качества производимой продукции.

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Тема 1. Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств. Тема 2. Структурные элементы машин и аппаратов.
Тема 3. Соединения деталей в машинах и механизмах. Тема 4. Основные машиностроительные материалы (самостоят.).
Тема 5. Аппаратурно-технологические схемы перерабатывающих производств.
Тема 6. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям.



Раздел дисциплины
Тема 7. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов. Тема 8. Оборудование для разделения продуктов переработки.
Тема 9. Оборудование для механической переработки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов соединением.
Тема 10. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов.
Тема 11. Оборудование для проведения теплообменных процессов.
Тема 12. Оборудование для дозирования, розлива, фасования и упаковывания готовой продукции.
Тема 13. Особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств.
Тема 14. Линии переработки сельскохозяйственного сырья и полуфабрикатов. Тема 15. Основы проектирования линий перерабатывающих производств.

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Оборудование пищевых перерабатывающих производств» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений ОПОП, направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Для освоения дисциплины необходимы знания по фундаментальным дисциплинам – математике, физике, химии.

Полученные знания студенты используют при изучении специальных дисциплин «Технология переработки продукции растениеводства (животноводства)», «Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции», «Технология переработки зерна».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		
ПКУВ-11.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		
технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-11: Способен использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		
ПКУВ-11.2 Эксплуатирует механические и автоматические устройства при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции		
технических характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	обосновать использование механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.	навыками эксплуатации механических и автоматических устройств при производстве и переработке сельскохозяйственной продукции.
ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья		
ПКУВ-12.1 Демонстрирует знания технических характеристик, конструктивных особенностей, назначения, режимов работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья		
технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.
ПКУВ-12: Способен использовать технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья		
ПКУВ-12.2 Эксплуатирует технологическое оборудование для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья		



технические характеристики, конструктивные особенности, назначение, режимы работы технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	обосновать использование технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.	навыками эксплуатации технологического оборудования для хранения и переработки сельскохозяйственного сырья.
---	--	---

Дисциплина "Оборудование пищевых перерабатывающих производств" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 23.08.2022	Коблева Мира Мугдиновна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 24.08.2022	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 31.08.2022	Хатко Зурет Нурбиевна

