

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 20.10.2022 10:30:04
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc340496512d

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины «Б1. О.21 Процессы и аппараты пищевых производств»

направление подготовки бакалавров 15.03.02 Технологические машины и оборудование

программа подготовки бакалавриат

Цель изучения учебной дисциплины - формирование у студентов системы профессиональных знаний по вопросам процессов и аппаратов пищевых производств для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить студентов с процессами, протекающими в различных производствах;
- показать закономерности общих методов расчета современных аппаратов и пути рационализации этих процессов;
- развить практические навыки студентов для выбора оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах;
- ознакомить студентов с научными достижениями и современными тенденциями в использовании новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии.

Основные блоки и темы учебной дисциплины:

Введение, основные положения и научные основы курса, методы исследования процессов и аппаратов, теория подобия, принцип оптимизации, гидромеханические процессы, механические процессы, тепловые процессы, массообменные процессы.

Учебная дисциплина Б1. О.21 «Процессы и аппараты пищевых производств» входит в перечень дисциплин обязательной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями (или их элементы), предусмотренными ФГОС ВО:

ОПК 9.1 Демонстрирует знание основных характеристик машиностроительного производства, в области пищевых производств и перерабатывающей промышленности, технических характеристик технологического оборудования, знает правила эксплуатации технологического оборудования

Знать: технические характеристики, технологические возможности, принципы работы, требования к размещению на рабочих местах нового технологического оборудования, используемого в технологических процессах изготовления деталей машиностроительных производств в области пищевых производств и перерабатывающей промышленности

Уметь: осваивать и внедрять новое технологическое оборудование, необходимое для реализации разработанного технологического процесса

Владеть: навыками освоения и внедрения нового технологического оборудования машиностроительных производств в области пищевых производств и перерабатывающей промышленности

ОПК 9.2 Разрабатывает технологические схемы технологических процессов, соблюдая требования по размещению машиностроительного оборудования в пищевой и

перерабатывающей промышленности средств технологического оснащения и технологического сопровождения

Знать: классификацию и способы организации рабочих мест для проведения диагностики оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности

Уметь: анализировать уровень технического и технологического оснащения рабочих мест; осуществлять мероприятия по оценке технического состояния при вводе оборудования в эксплуатацию

Владеть: навыками подбора технических средств для диагностики оборудования при вводе его в эксплуатацию

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными работами и практическими занятиями, выполнением курсового проекта и самостоятельной работой над учебной и научно-технической литературой, завершается экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 252 часов 7 зачетных единиц.

Вид промежуточной аттестации: экзамен, курсовой проект, экзамен.

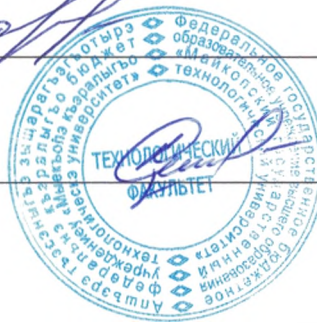
Разработчик:

доцент, канд. техн. наук _____



О.В. Мариненко

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению _____



Х.Р. Сиюхов