

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Сидорова Т.Ю. Тюдмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 19.10.2014 14:09

Уникальный программный ключ:

faa119210d1a31030000000000000000

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.О.20 Процессы и аппараты пищевых производств"

направления подготовки бакалавров "15.03.02 Технологические машины и оборудование"

профиль подготовки "Машины и аппараты пищевых производств"

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины заключается в приобретении и усвоении студентами знаний в области процессов и аппаратов пищевых производств для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачи дисциплины состоят в изучении на базе фундаментальных законов физики и химии общих процессов, протекающих в различных пищевых производствах, изучение современных аппаратов, общих методов их расчета, путей рационализации процессов, выбора оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах, в освоении основных технологических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии.

Основные блоки и темы дисциплины

| Раздел дисциплины |
|---|
| Введение. Анализ протекающих в пищевых производствах процессов, их расчет |
| Моделирование и подобие процессов пищевой технологии |
| Механические процессы. |
| Гидромеханические процессы. |
| Биохимические процессы. |
| Промежуточная аттестация. |
| Тепловые процессы |
| Массообменные процессы |
| Промежуточная аттестации |

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к вариативной части подготовки бакалавров по направлению 15.03.02 Технологические машины и оборудование.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Физика», «Математика», «Механика жидкости и газа».

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП: «Основы технологии машиностроения», «Монтаж, эксплуатация и ремонт оборудования», «Технологическое оборудование».

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

| |
|--|
| ОПК-9: Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование |
| 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 |



| | | |
|---|---|---|
| классификацию и способы организации рабочих мест для проведения диагностики оборудования в пищевой и перерабатывающей промышленности | анализировать уровень технического и технологического оснащения рабочих мест; осуществлять мероприятия по оценке технического состояния при вводе оборудования в эксплуатацию | навыками подбора технических средств для диагностики оборудования при вводе его в эксплуатацию |
| ОПК-9: Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование | | |
| 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 | | |
| 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 | осваивать и внедрять новое технологическое оборудование, необходимое для реализации разработанного технологического процесс | навыками освоения и внедрения нового технологического оборудования машиностроительных производств в области пищевых производств и перерабатывающей промышленности |

Дисциплина "Процессы и аппараты пищевых 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 144 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Экзамен Зачет.

| | | |
|----------------------------|---------------------------------|------------------------------|
| Разработчик: | Подписано простой ЭП 06.09.2023 | Мариненко Ольга Вячеславовна |
| Зав. кафедрой: | Подписано простой ЭП 07.09.2023 | Сиюхов Хазрет Русланович |
| Зав. выпускающей кафедрой: | Подписано простой ЭП 07.09.2023 | Сиюхов Хазрет Русланович |

