

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологические машины и оборудование пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Общий объем дисциплины – 11 з.е. (396 часов)

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.1: Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-1.2: Способен конструировать элементы технологических машин и оборудования пищевой промышленности;
- ПК-3.2: Способен выполнять монтажно-наладочные и сервисно-эксплуатационные работы для технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-4.2: Применяет инновационные подходы в сфере профессиональной деятельности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технологические машины и оборудование пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Структура оборудования, его основные параметры и требования. Цель, задачи, место, значение дисциплины. Структурные составляющие оборудования. Разновидности структурных элементов оборудования. Характеристики.

2. сепарирующее оборудование сыпучих материалов. Разновидности (классификация). Назначение, область применения. Принцип действия. Устройство. Работа. Особенности эксплуатации. Основные направления и перспективы развития..

Форма обучения заочная. Семестр 9.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. оборудование, разделяющее смеси по совокупности свойств и для мойки плодов, овощей и тары. назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, перспективы и направления развития.

2. оборудование для разделения жидкообразных сред, мойки и снятия покровов с туш животных, птицы и рыбы. назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, направления и перспективы развития оборудования для переработки сыпучих, жидких материалов, мяса, плодов и овощей.

3. биотехнологическое и смешивающее оборудование. назначение, область применения. принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основных тенденции и перспективы развития.

Форма обучения заочная. Семестр 10.

Объем дисциплины в семестре – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. измельчающее оборудование. назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основные направления и тенденции развития.

2. оборудование для гидротермической обработки. назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, основные тенденции развития.

3. формирующее и весодозирующее оборудование. назначение, область применения, принцип действия, устройство, работа, особенности эксплуатации, тенденции и перспективы развития.

Разработал:

доцент
кафедры МАПП

Е.С. Лямкин

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина