

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции»**

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** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

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

- ПК-2.1: Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-2.2: Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологические системы хранилищ сырья и готовой продукции» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**1. Введение. Краткий исторический обзор. Направления развития и совершенствования хранилищ сырья и готовой продукции..** Назначение и основные виды хранилищ сырья и готовой продукции пищевых предприятий. Эксплуатация, ремонт и монтаж хранилищ сырья и готовой продукции..

**2. Основы теории технологического потока при ра-боте хранилищ сырья и готовой продукции..** Элементы технологического потока. Организация технологического потока как системы процессов, включающих хранение сырья и готовой продукции. Системность в работе оборудования хранилищ: понятия структуры, целостности системы. Системный подход к организации работы в хранилищах сырья и готовой продукции..

**3. Элеваторы и склады..** Виды элеваторов зерна. Особенности технологических схем и их различия. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования элеватора. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию.

Правила и требования проектирования элементов зернохранилищ.

**4. Складское хозяйство предприятий переработки зерна. проектирование элементов технологических систем складов.** Основные типы складов готовой продукции зерноперерабатывающих предприятий. Тарное и бестарное хранение муки, крупы, комбикормов. Определение требуемой емкости хранилища. Порядок подбора основного технологического, транспортного, вентиляционного и вспомогательного оборудования складов готовой продукции. Технические характеристики применяемого оборудования. Требования, предъявляемые к оборудованию..

Разработал:

доцент

кафедры МАПП

О.Н. Терехова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина