

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.12.2019 14:55:22

Уникальный идентификатор:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f788f913a1351fae

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.В.05 «Оборудование перерабатывающих производств»

направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата)

Общая трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы, 144 часов.

1. Цель изучения дисциплины - сформировать у бакалавров глубоких современных знаний в области оборудования перерабатывающих отраслей с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отраслей.

1.2. Задачи: научить студентов методам расчетов основных параметров на основе теоретического описания процессов, происходящих в рабочих органах машин и аппаратов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; научить студентов понимать особенности эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды; научить навыкам овладения прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП: «Оборудование перерабатывающих производств» относится к дисциплинам вариативной части.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций:

ПК-8 готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.

ПК-10 готовность использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства.

4. В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать: устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели; системы и методы расчетов машин и аппаратов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; технологию производственных процессов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности. Устройство и принцип действия технологического оборудования, технические характеристики и экономические показатели; системы и методы расчетов машин и аппаратов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; технологию производственных процессов зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; основ-

ные направления развития и совершенствования оборудования отраслей перерабатывающей промышленности.

Уметь: решать ситуационные задачи различного типа; решать вопросы эффективной эксплуатации, управления и ремонта технологического оборудования предприятий зерноперерабатывающей, масложировой, комбикормовой, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности; выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее особенностям производства; выполнять основные инженерные расчеты, и составлять техническую документацию оборудования соответствующей отрасли промышленности; предлагать решения по созданию технологий на основе интенсификации производственных процессов и новых физических методов обработки пищевого сырья.

Владеть: методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли; контролем эффективности работы оборудования; методами безопасной эксплуатации оборудования. Методами оценки технического состояния технологического оборудования; методами контроля технологических режимов работы оборудования отрасли.