

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Соболева Н.В., доцент

Наименование дисциплины: Б1.Б.07 «Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий»

Цель освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины Б1.Б.07 Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий являются:

- получение знаний об устройстве и принципе действия ресурсосберегающих машин;
- получение знаний о рабочих процессах ресурсосберегающих машин и оборудования;
- получение знаний о техническом обслуживании машин и агрегатов в АПК.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ОПК-3 способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	Этап 1 основные принципы рационального питания, специальные формы организации питания; Этап 2 основные группы питательных веществ, суточную потребность в питательных веществах различных групп населения, энергетическую ценность пищи и энергетический обмен, пищевую	Этап 1 применить на практике полученные теоретические знания. Этап 2 Находить источники материальных и финансовых ресурсов	Этап 1 навыками составления технологических схем производства молочных продуктов Этап 2 навыками составления технологических схем производства молочной продукции

	ценность продуктов питания.		
ПК-1 способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры)	Этап 1: Эксплуатацию контрольного оборудования, принцип работы. Этап 2: Общее устройство, принцип работы и эксплуатацию современного оборудования	Этап 1: Считывать информацию, обрабатывать информацию. Этап 2: Осуществлять настройки и регулировки машин на заданные режимы работы.	Этап 1: Навык работать с научно-технической литературой Этап 2: Навык работать с электронными ресурсами.
ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования	Этап 1: Проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем. Этап 2: Методику разработки нормы выработки и выбор технологического оборудования.	Этап 1: Использовать автоматизированные системы технологической подготовки производства продуктов Этап 2: Разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов.	Этап 1: Выполнения основных технологических операций для механизации технологических процессов в АПК Этап 2: Эксплуатации машин и технологического оборудования для АПК.

2. Структура и содержание дисциплины

Раздел 1 Современное оборудование при производстве молочных продуктов

Тема 1 Современные технологии производства молока

Тема 2 Устройство, правила эксплуатации и экспериментальное исследование доильного аппарата Westfalia Surge

Тема 3 Современное оборудование при производстве молока.

Тема 4 Общее устройство, работа и правила эксплуатации установок для доения коров в доильных залах

Тема 5 Расчет технологического оборудования при производстве молока и молочных продуктов

Тема 6 Общее устройство, работа, правила эксплуатации автомата промывки доильных

установок ENVISTAR

Раздел 2 Современное оборудование при переработке с.-х. продуктов

Тема 7 Пастеризация и ультра пастеризация молока

Тема 8 Система управления стадом и процессами дойки DAIRYPLAN

Тема 9 Охлаждения молока.

Тема 10 Общее устройство, работа, правила эксплуатации системы проходной идентификации коров в доильных залах «Елочка»

Тема 11 Устройство, правила эксплуатации охладителей молока и экспериментально-теоретическое определение коэффициента теплопередачи

Тема 12 Устройство, работа, правила эксплуатации и технологический расчет пастеризаторов молока

3. Общая трудоемкость: 2 ЗЕ