

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор П.М. Зенков

Наименование дисциплины: Б1.Б.22 Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств

Цель освоения дисциплины:

- ознакомление студентов с технологическим оборудованием предприятий, перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию, особенности его использования, эксплуатации, комплектования в технологических линиях;

- формирование теоретических знаний и практических навыков о классификации и устройстве машин и аппаратов, перерабатывающих производств;

- изучение факторов, обеспечивающих качество переработки.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и опыт деятельности
ПК-10 - готовностью использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства	1 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства 2 этап: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства	1 этап: определять основные рабочие параметры технологического оборудования 2 этап: Определять эффективность работы оборудования	1 этап: определять номер штампованных, тканых и геометрические и кинематические параметры вальцового станка 2 этап: расчета и подбора оборудования
ПК-8- готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	1 этап: основные принципы работы технологического оборудования перерабатывающих производств 2 этап: причины снижения работоспособности оборудования	1 этап: Пуска и настройки оборудования 2 этап: применять полученные знания для повышения эффективности работы технологического оборудования	1 этап: навыками поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных, 2 этап: Анализа эффективного использования технологического оборудования по переработке с/х сырья
ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию	1 этап; знать основные механизмы перерабатывающей технологии колбас 2 этап; безопасность электроприборов в производственном цеху	1 этап; настройка производственного оборудования 2 этап; санитарные и гигиенические нормы помещений	1 этап; анализ полученных данных 2 этап; выявление технологических неисправностей

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основные виды технологического оборудования

Введение в дисциплину. Общие сведения о технологическом оборудовании

Технологическое оборудование для переработки колбас на предприятиях.

устройство и назначение куттера и руководство по эксплуатации.

Оборудование для механической переработки продуктов, сырья и полуфабрикатов разделением

Определение размера шнеков, используемых в мясорубках.

Устройство и принцип работы машин для калибровки

Раздел 2 Оборудование зерноперерабатывающих предприятий

Технологическое оборудование крупозаводов

Определение геометрических и кинематических параметров вальцового станка

Устройство измельчающих машин ударного действия

Устройства и принцип действия реверсов.

Раздел 3 Оборудование для переработки продукции животноводства

Технологическое оборудование маслозаводов

Современное оборудование для убоя КРС и свиней и разделки туш

Технологическое оборудование для переработки мяса

Технологическое оборудование для переработки молока

Устройство и принцип работы оборудования убойного цеха.

Устройство сепаратора-сливкоотделителя

Устройство и принцип действия волчка

Расчет и подбор оборудования для мясоперерабатывающего комбината.

Расчет и подбор оборудования для молокоперерабатывающего цеха.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.