ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.38 ОБОРУДОВАНИЕ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки (специальность) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки (специализация) Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

1. Цели 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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.38 Оборудование перерабатывающих производств относится к обязательной части учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Оборудование перерабатывающих производств» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4	Кормопроизводство
ПК-1	Кормопроизводство
ПК-2	Технология производства и переработки продукции птицеводства
ПК-13	Технология производства и переработки продукции птицеводства

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ОПК-4	Технология переработки продукции растениеводства
ПК-1	Технология переработки продукции растениеводства
ПК-2	Технология производства говядины Технология производства и переработки молока
ПК-13	Производство сыров Технология производства и переработки молока Технология переработки продукции растениеводства

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Код и наименование	Код и наименование	Планируемые результаты
компетенции	индикатора достижения	обучения по дисциплине
	компетенции	(модулю)

ОПК-4 Способен	ОПК-4.1 Обосновывает и	Знать:
реализовывать	реализует современные	механические и
современные технологии и	технологии производства	автоматические устройства для
обосновывать их	сельскохозяйственной	переработки продукции
		растениеводства
применение в	продукции.	Уметь:
профессиональной		I
деятельности;		определять основные рабочие
		параметры технологического
		оборудования
		Владеть:
		определять номер
		штампованных, тканых сит;
		геометрические и
		кинематические параметры вальнового станка
	ОПК-4.2 Использует	Знать:
	справочные материалы для	механические и
	разработки производства и	автоматические устройства для
	переработки	переработки продукции
	сельскохозяйственной	животноводства
	продукции.	
	1 2	Уметь:
		Определять эффективность
		работы оборудования
		Владеть:
		Расчет и подбор оборудования
	ОПК-4.3 Обосновывает	Знать:
	элементы системы технологии	механические
	в области производства,	автоматические устройства для
	переработки и хранения	переработки продукции
	продукции растениеводства и	растениеводства и
	животноводства.	животноводства
	mile in bode ibu.	Уметь:
		основные принципы работы
		технологического
		оборудования
		перерабатывающих
		производств
		1 - 7,1.
		Владеть:
		навыками поиска
		научно-технической и
		патентной литературы,
		теунических цаннгіх

III/ 1 Cwaassay	ПИ 1 1 мама тут и мата туп туп	2
ПК-1 Способен	ПК-1 .1 находит и использует	Знать:
реализовывать технологии	необходимые технологии	причины снижения
производства продукции	производства продукции	работоспособности
растениеводства	растениеводства;	оборудования
		Уметь:
		настройка производственно го
		оборудования
		Владеть:
ПК-2 Способен	ПК-2.1 находит и использует	анализ полученных ланных Знать:
реализовывать технологии	необходимые технологии	безопасность электроприборов
производства продукции	производства продукции	в производственном цеху
животноводства	животноводства;	z nponozogo izomiem gony
		Уметь:
		санитарные и гигиенические
		нормы помещений
		Владеть:
		выявление технологических
		неисправностей
		пенепривностен
ПК-13 Способен	ПК-13.1 применяет знания о	Знать:
организовать хранение и	режимах хранения и способах	устройство и принцип работы
переработку	переработки	холодильного оборудования
сельскохозяйственной	сельскохозяйственной	Уметь:
продукции	продукции;	механические и
		автоматические устройства для
		переработки продукции
		растениеводства
		Владеть:
		Анализа эффективного
		использования
		технологического
		оборудования
	HV 12.2 Opposystation separation	2am :
	ПК-13.2 Организует хранение	Знать:
	и переработку	Устройство и принцип
	сельскохозяйственной	действия холодильного
	продукции	оборудования Уметь:
		уметь: Рассчитывать
		производительность рабочей
		СМЕНЫ Владоми :
		Владеть:
		навыками применения
i		теоретических знаний на
		практике

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.О.38 Оборудование перерабатывающих производств составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (3E), (108 академических часов), распределение объёма дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 — Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс	
Лекции (Л)	4		KP 4	CP
,	4		4	
Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
Практические занятия				
(ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		96		96
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	X	X	Зач	іёт
Всего	12	96	12	96

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

		Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								енций,	
Наименование тем	Kypc	лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельноеизучение вопросов	подготовка к занятиям	Промежуточная аттестация	Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции
Раздел 1. Оборудование	4	4									
перерабатывающих прелприятий			6								

Тема 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИЧЕСКО М ОБОРУДОВАНИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩ ИХ ПРОИЗВОДСТВ	4		2			20	4		ОПК-4.1, ОПК- 4.3, ПК-1 .1, ПК -2.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 2. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства	4	2	2			34	20		ОПК-4.1, ОПК- 4.3, ПК-1 .1, ПК -2.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Тема 3. Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства	4	2	2			10	8		ОПК-4.1, ОПК- 4.3, ПК-1 .1, ПК -2.1, ПК-13.1, ПК-13.2
Контактная работа	4	4	6					2	X
Самостоятельная работа	4					64	32		X
Объем дисциплины в семестре	4	4	6			64	32	2	X
Всего по дисциплине		4	6			64	32	2	

5.2. Темы курсовых работ (проектов)

5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

5.4 Вопросы для самостоятельного изученияпо очной форме обучения

з.4 вопросы для самостоятельного изученияпо очной форме обучения							
26		11	Объем,				
№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	академическ				
			ие часы				
1	ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТЕХНОЛОГИЧЕСКО М ОБОРУДОВАНИИ ПЕРЕРАБАТЫВАЮ ЩИХ ПРОИЗВОДСТВ		20				
2	Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства		34				
3	Технологическое оборудование для переработки продукции растениеводства		10				
		Всего	64				

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

- 1. Курочкин А.А., Лещенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. М: Колос, 2001. 488 с. НФ (2), УН ЧЗ (2), ЧЗ-2 (2), СТ АБ (101)
- 2. Руцкий А.В. Холодильная техника и технология. Минск: Высш. шк. 1991. 197 с. НФ (1)

6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

- 1. Лашутина Н.Г.Холодильная техника в мясной и молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989. 175 с.
- 2. Куцакова В.Е., Уварова Н.А., Мурашев С.В., Ишевский А.Л. Примеры и задачи по холодильной технологии пищевых продуктов. Ч. 2. Общая технология отрасли. М.: КолосС, 2003. 240 с.
- 3. Практикум по сооружениям и оборудованию для хранения продукции растениеводства и животноводства / А.А. Курочкин, В.А. Милюткин, А.Ю. Сергеев и др. М.: КолосС, 2007. 156 с.

6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины

1. Государственные стандарты, нормативная документация.

7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины

7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине

- 7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
 - 1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)
 - 2. MS Office
- 7.4 Современные профессиональные базы данных и информационносправочные системы

1. .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению
подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)
Разработал(и):
Доцент,к.б.н. Укубие Мустафин Р.3.
Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Технологии производства и переработки продукции животноводства, протокол № 11 от 11.02.2019
Зав. кафедрой Топурия Гоча Мирианович
Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно- методической комиссии Биотехнологий и природопользования, протокол №11 от 25.02.2019 г.

Программа разработана в соответствии с Федеральный государственный

Дополнения и изменения

			дисциплины 21			перерабатываю	ЦИХ
	программ з изменен	-	следующие из	менения:			
производо		тереработк				федры Техноло окол №1	
ō	в. кафедр		1	Топурия	Гоча Мириано	вич	
	1	7					

Дополнения и изменения

	программе дисциплины 2021-2022	Б1.О.38 Оборудование учебный год.	перерабатывающих
В программу без изменен	у вносятся следующие изм ий	менения:	
	грамма рассмотрена и одереработки продукции г.		
Зав. кафедро	on L	_ Топурия Гоча Мириано	вич