

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Иванова Л.В. к.с.-х.н., доцент

Наименование дисциплины: Б1.О.38 Оборудование перерабатывающих производств

Цель освоения дисциплины:

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

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

- изучение факторов, обеспечивающих эффективность работы оборудования.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-4 Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции;	<p>Знать: классификацию машин и аппаратов для переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>Уметь: комплектовать оборудование в технологических линиях</p> <p>Владеть: знаниями технологического оборудования по переработке молока</p>
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	<p>Знать: группы технологического оборудования для переработки сельскохозяйственного сырья</p> <p>Уметь: правильно подбирать оборудование в зависимости от требуемой мощности предприятия</p> <p>Владеть: навыками поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных</p>
	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	<p>Знать: основные принципы работы технологического оборудования в области переработки продукции растениеводства и животноводства.</p> <p>Уметь: применять теоретические знания для подбора оборудования по переработке сельскохозяйственной продукции</p> <p>Владеть: знаниями принципа работы технологического оборудования перерабатывающих производств</p>

ПК-1 Способен реализовывать технологии производства продукции растениеводства	ПК-1.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции растениеводства;	Знать: механические и автоматические устройства для переработки продукции растениеводства Уметь: определять основные рабочие параметры и эффективность работы технологического оборудования для переработки продукции растениеводства Владеть: навыками расчета и подбора оборудования для переработки продукции растениеводства
ПК-2 Способен реализовывать технологии производства продукции животноводства	ПК-2.1 находит и использует необходимые технологии производства продукции животноводства;	Знать: механические и автоматические устройства для переработки продукции животноводства Уметь: определять основные рабочие параметры и эффективность работы технологического оборудования для переработки продукции животноводства Владеть: навыками расчета и подбора оборудования для переработки продукции животноводства
ПК-13 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-13.1 применяет знания о режимах хранения и способах переработки сельскохозяйственной продукции;	Знать: устройство и принцип действия оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции Уметь: подбирать рабочие режимы оборудования для переработки сельскохозяйственной продукции Владеть: навыками способов переработки сельскохозяйственной продукции
	ПК-13.2 Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Знать: устройство и принцип действия оборудования Уметь: применять полученные знания для повышения эффективности работы технологического оборудования Владеть: подбора оборудования

2. Содержание дисциплины:

Тема 1. Общие сведения о технологическом оборудовании

Тема 2. Технологическое оборудование зерноочистительных отделений зерноперерабатывающих предприятий.

Тема 3. Технологическое оборудование размольного отделения мельницы.

Тема 4. 4 Оборудование для подготовки сырья к производственным операциям

Тема 5. Оборудование для механической переработки продуктов, сырья и полуфабрикатов разделением

Тема 6. Определение размера штампованных сит.

Тема 7. Определение размера тканых сит

Тема 8. Определение геометрических и кинематических параметров вальцового станка

Тема 9. Технологическое оборудование крупозаводов

Тема 10. Технологическое оборудование комбикормовых заводов

Тема 11. Устройство и принцип действия рассевов

Тема 12. Устройство измельчающих машин ударного действия

Тема 13. Устройство двухвалковых шелушителей

Тема 14. Устройства и принцип действия шелушильного постава

Тема 15. Современное оборудование для убоя КРС и свиней и разделки туш

Тема 16. Технологическое оборудование для переработки мяса

Тема 17. Технологическое оборудование для переработки молока

Тема 18. Устройство основных рабочих органов макаронного пресса

Тема 19. Устройство сепаратора-сливкоотделителя

Тема 20. Устройство и принцип действия волчка

3. Общая трудоемкость дисциплины: составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ),
(108 академических часов)