

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор: Л.В.Иванова, доцент

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
-готов использовать механические и автоматические устройства при производстве и переработке продукции растениеводства и животноводства (ПК-10)	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 сит; геометрические и кинематические параметры вальцового станка 2 этап: расчета и подбора оборудования
-готовность эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья (ПК-8)	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	1 этап: навыками поиска научно-технической и патентной литературы, технических данных, 2 этап: Анализа эффективного использования технологического оборудования по

		работы технологическог о оборудования	переработке с/х сырья
--	--	---------------------------------------------	-----------------------

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Основные виды технологического оборудования

Тема 1 Лекция 1 (Л-1) Введение в дисциплину. Общие сведения о технологическом оборудовании

Тема 2 Лекция 2 (Л-2) Технологическое оборудование зерноочистительных отделений зерноперерабатывающих предприятий.

Тема 3 Лекция 3 (Л-3) Технологическое оборудование размольного отделения мельницы.

Тема 4 Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Оборудование для подготовки сырья к производственным операциям.

Тема 5 Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Оборудование для механической переработки продуктов, сырья и полуфабрикатов разделением

Тема 6 Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Определение размера сит, используемых для просеивания зерна и продуктов размола.

Тема 7 Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Определение размера сит, используемых для просеивания зерна и продуктов размола.

Тема 8 Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Устройство воздушно-ситовых сепараторов и определение эффективности их работы

Тема 9 Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Устройство и принцип работы машин для калибровки

Раздел 2 Оборудование зерноперерабатывающих предприятий

Тема 10 Лекция 4 (Л-4) Технологическое оборудование крупозаводов

Тема 11 Лекция 5 (Л-5) Технологическое оборудование хлебозаводов

Тема 12 Лекция 6 (Л-6) Технологическое оборудование комбикормовых заводов

Тема 13 Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Устройство и принцип действия вальцового станка

Тема 14 Лабораторная работа 8 (ЛР-8) Определение геометрических и кинематических параметров вальцового станка

Тема 15 Лабораторная работа 9 (ЛР-9) Устройство измельчающих машин ударного действия

Тема 16 Лабораторная работа 10 (ЛР-10) Устройство двухвалковых шелушителей

Тема 17 Лабораторная работа 11 (Л Р-11) Устройства и принцип действия шелушительного постава

Тема 18 Лабораторная работа 12 (Л Р-12) Устройства и принцип действия рассевов

Раздел 3 Оборудование для переработки продукции животноводства

Тема 16 Лекция 7 (Л-7) Технологическое оборудование маслозаводов

Тема 17 Лекция 8 (Л-8) Современное оборудование для убоя КРС и свиней и разделки туш

Тема 18 Лекция 9 (Л-9) Технологическое оборудование для переработки мяса

Тема 19 Лекция 10 (Л-10) Технологическое оборудование для переработки молока

Тема 20 Лабораторная работа 13 (ЛР-13) Устройство и принцип работы вымольной машины

Тема 21 Лабораторная работа 14 (ЛР-14) Устройство основных рабочих органов макаронного прессы

Тема 22 Лабораторная работа 15 (ЛР-15) Устройство и принцип действия хлебопекарной печи шкафного типа

Тема 23 Лабораторная работа 16 (ЛР-16) Устройство сепаратора-сливкоотделителя

Тема 24 Лабораторная работа 17 (ЛР-17) Устройство и принцип действия центрифуги

Тема 25 Лабораторная работа 18 (ЛР-18) Устройство и принцип действия волчка

Тема 26 Практическая работа 19 (ПР-19) Расчет и подбор оборудования для размольного отделения мукомольного завода

Тема 27 Практическая работа 20 (ПР-20) Расчет и подбор оборудования для размольного отделения мукомольного завода

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ