

Шифр, наименование образовательной программы
15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
уровень высшего образования: бакалавриат
профиль «Машины и аппараты пищевых производств»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

**Б1.ДВ.6.1 МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ХЛЕБОЗАВОДОВ И МАКАРОННЫХ
ФАБРИК**

шифр и наименование дисциплины по учебному плану

дисциплина по выбору

статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная

форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Легаев А.И., к.т.н., доцент, кафедра МАХиПП
ФИО разработчика, уч. степень, уч. звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Основной целью изучения дисциплины «Машины и оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик» является подготовка студентов к организационно-технической, исследовательской и проектно-конструкторской деятельности, связанной с созданием современных высокоэффективного технологического оборудования в производстве хлебопродуктов. Достижение цели дисциплины практически реализуется путем решения задач: - изучение последовательности технологического процесса; - изучение основного и вспомогательного оборудования; - освоение принципов расчета параметров техпроцесса, расчета производительности, мощности и основных размеров машин и аппаратов.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Общие сведения о технологическом оборудовании хлебозаводов и макаронных предприятий. Модуль 2. Оборудование для выполнения подготовительных операций. Модуль 3. Технологическое оборудование хлебозаводов. Модуль 4. Технологическое оборудование макаронных предприятий. Модуль 5. Поточные линии хлебопекарного и макаронного производств. Модуль 6. Оборудование для проведения заключительных операций
Формируемые компетенции	ПК-5: способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования; ПК-11: способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Содержание курса базируется на данных, полученных студентами при изучении физико-механических свойств сырья и готовой продукции, теории механизмов, материаловедении, основ процессов и аппаратов пищевых производств, управлении техническими системами, технологии пищевых производств, технологического оборудования пищевых предприятий, расчетов и конструирования машин и аппаратов пищевых производств.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	знать: основы расчета и конструирования механических узлов и элементов технологического оборудования производства хлебопродуктов и оборудования, как технического объекта в целом; принципы, законы оптимизации и алгоритмизации расчетов и производства технологического оборудования хлебозаводов и макаронных фабрик; проблемы создания машин различных типов, приводов, систем, принципы работы, технические характеристики, конструктивные особенности разрабатываемых и используемых технических средств, методы исследований, правила и условия выполнения работ, основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования. уметь: выполнять проектные технологические и параметрические расчёты технологического оборудования производства хлебопродуктов; использовать специальную нормативно-справочную литературу и другую научно-техническую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области технологического оборудования производства хлебопродуктов; применять методы проведения комплексного технико-экономического анализа в машиностроении для обоснованного принятия решений. владеть: методами проверочных прочностных расчетов основных элементов технологического оборудования производства хлебопродуктов; принципами выбора и правилами эксплуатации технологического оборудования производства хлебопродуктов; методами

	разработки проектов технологических машин и аппаратов с учетом механико-технологических параметров; методами проведения комплексного технико-экономического анализа в машиностроении для обоснованного принятия решений, возможности сокращения цикла работ, содействия подготовке процесса их реализации с обеспечением необходимых технических данных в машиностроительном производстве.
Образовательные технологии	Учебный процесс, опирающийся на использование интерактивных методов обучения, организуется с учетом включенности в процесс познания всех студентов группы без исключения. Совместная деятельность означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, в ходе работы идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Интерактивные методы основаны на принципах взаимодействия, активности обучаемых, опоре на групповой опыт, обязательной обратной связи. Создается среда образовательного общения, которая характеризуется открытостью, взаимодействием участников, накоплением совместного знания, возможностью взаимной оценки и контроля.
Формы текущего контроля успеваемости	Защита лабораторных работ, выполнение контрольных работ
Форма промежуточной аттестации	Зачет.

Зав. кафедрой Машины и аппараты химических и пищевых производств



В.А. Куничан