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

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1.Б.23 «Теория технологического потока»
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

заочная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Антропова И.В.., к.п.н., доцент кафедры МАХиПП
ФИО разработчика, уч. степень, уч. звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Основной целью изучения дисциплины «Теория технологического потока» является подготовка студентов к организационно-технической, исследовательской и проектно-конструкторской деятельности, связанной с созданием современных высокоэффективных поточных линий пищевых производств, а также подготовка к изучению специальных дисциплин с использованием ранее полученные фундаментальных и общетехнических знаний.
Содержание дисциплины	**Модуль 1.** Организация, строение и функционирование технологического потока **Модуль 2**. Развитие технологического потока
Формируемые компетенции	- обладает способностью участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ПК - 4); - обладает способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции (ПК - 12).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Содержание курса взаимосвязано с основами процессов и аппаратов пищевых производств, технологическим оборудованием пищевых предприятий, основами проектирования технологических линий и установок.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** основные проблемы научно-технического развития пищевых производств предприятий; методы эффективного функционирования технологических потоков; проблемы рационального использования материальных и энергетических ресурсов; способы выбора перспективных конструкций технологического оборудования; основные направления научно-технического прогресса в создании поточных линий нового поколения. ***уметь***: проводить экспериментальные исследования технологических потоков с использованием современных методов и средств;

	определять основные характеристики технологических потоков; находить рациональные пути совершенствования технологических потоков с использованием методики их диагностики; прогнозировать развитие и совершенствование технологических потоков; ***владеть:*** статистическими методами обработки экспериментальных данных; справочной, нормативной, правовой и другой литературой, относящейся к технологическому оборудованию линий; проведением анализа работы технологических линий с целью выявления «узких мест» и разработкой мероприятий по их устранению.
Образовательные технологии	модульно-рейтинговая система обучения и контроля знаний
Формы текущего контроля успеваемости	Защита практических работ, контрольная работа.
Форма промежуточной аттестации	Зачет.

Заведующий кафедрой: ___МАХиПП___ _____ М.А. Ленский_____
наименование кафедры *подпись* *инициалы и фамилия*

