Шифр, наименование образовательной программы 15.03.02 (151000.62) Технологические машины и оборудование
уровень профессионального образования бакалавр
профиль Машины и аппараты пищевых производств
профиль, специализация

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б.3.ДВ.5 Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

по выбору
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Светлов С.А., д.т.н., доцент, кафедра МАХиПП
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является приобретение и усвоение студентами знаний о свойствах пищевых продуктов и растительного сырья как объекта переработки, о принципах действия используемого оборудования с учётом технологических, технических и экономических аспектов производства.
Содержание дисциплины	Модуль 1. Общие понятия о растительном сырье, оборудование сырьевого цеха. Модуль 2. Оборудование подготовительного цеха. Модуль 3. Оборудование прессового цеха. Модуль 4. Оборудование экстракционного цеха.
Формируемые компетенции	способен разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-23); умеет проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений (ПК-24).
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Основы и общие принципы переработки пищевого сырья. Технология пищевых производств. Методы исследования свойств сырья и готовой продукции Технологическое оборудование пищевых предприятий. Расчёт и конструирование машин и аппаратов пищевых производств. Основы процессов и аппаратов пищевых производств.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	*знать:* особенности переработки растительного сырья и технологические операции производства растительного масла; *уметь*: рассчитывать технологические и конструктивные параметры оборудования; *владеть:* специализированными знаниями в области переработки растительного сырья и получения растительного масла.
Образовательные технологии	При реализации учебной работы по дисциплине «Машины и оборудование маслоэкстракционных заводов» с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся наряду с традиционными образовательными технологиями используются и интерактивные формы проведения занятий.
Формы текущего контроля успеваемости	Контрольный опрос, тестирование. Выполнение и защита лабораторных работ.
Форма промежуточной аттестации	Зачёт.

Зав. кафедрой МАХиПП В.А. Куничан
название кафедры подпись