

Аннотация
рабочей программы дисциплины «Технологическое оборудование отрасли»
для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Цели и задачи освоения дисциплины	<p>Цель дисциплины – научить обучающихся прогрессивным методам подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, а также обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).</p> <p>Задачи изучения дисциплины</p> <ul style="list-style-type: none"> – приобретение способности к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах конкретных производств, а также – подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбору необходимого технологического оборудования. – изучение перспективных направлений и путей развития и совершенствования основного технологического оборудования предприятий бродильных производств.
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Б1.В.ДВ.10.1
Формируемые компетенции	ПК-2 – владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки).
Требования к результатам освоения содержания дисциплины.	<p>Знать: прогрессивные методы подбора машин и аппаратов пищевых производств; вопросы эксплуатации машин и аппаратов пищевых производств; важнейшие технические, технологические и энергетические характеристики используемых машин и аппаратов пищевых производств; теплотехнические и технологические расчеты машин и аппаратов пищевых производств; основы безопасной эксплуатации машин и аппаратов пищевых производств;</p> <p>способы, методы и приемы снижения энергопотребления машинами и аппаратами пищевых производств;</p> <p>Уметь: анализировать технологические процессы с использованием полученных знаний по машинам и аппаратам пищевых производств; подбирать современные экономически выгодные машины и аппараты, отвечающие особенностям производства; оценивать пригодность любого аппарата для совершенствования технологического процесса; выполнять основные инженерные расчеты машин и аппаратов пищевых производств;</p> <p>Владеть: методами ведения технологических процессов при оптимальном режиме эксплуатации машин и аппаратов при производстве пищевых продуктов из растительного сырья.</p>
Общая трудоемкость изучения дисциплины	3 зачетные единицы, 108 часов.
Форма контроля	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Письменные опросы по теории <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ экзамен
Образовательные технологии	<p>В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии:</p> <p>Стандартные методы обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Лекции; ✓ Практические занятия; ✓ Курсовое проектирование и защита курсового проекта; ✓ Консультации преподавателей. <p>Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий: групповая дискуссия.</p>