

Б1.В.ДВ7.2 Оборудование малых предприятий

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков подбора и рациональной эксплуатации технологического оборудования малых предприятий с учетом технологических и технических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием малых предприятий.

Задачи дисциплины состоят в изучении современного технологического оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, методов его расчета, принципов его расчета, принципов его монтажа, наладки, эксплуатации, технологического обслуживания и ремонта, в освещении основных технических проблем, научных достижений и современных тенденций развития технологического оборудования в тесной взаимосвязи с вопросами технологии.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК-2	Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Знать: - назначение, область применения, классификацию и принцип действия, конструктивное устройство, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; - методы расчетов технологического оборудования ; Уметь: - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей степени отвечающее особенностям производства; - анализировать условия и регулировать режим работы технологического оборудования; - разбираться в принципах устройства и работы конкретных видов оборудования, особенностях его эксплуатации, причинах основных отказов, обеспечивать безопасные условия обслуживания; Владеть навыками: - технической эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности ; - в рациональном выборе оборудования для автоматизации и механизации технологических процессов; - в методике расчета экономической эффективности внедрения новой техники;
ПК-1	Способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность	Знать: - особенности эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования; - основные правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации технологического оборудования Уметь: - проектировать технологические линии, выбирать современное технологическое оборудование, в наибольшей

	и надежность процессов производства	степени отвечающее особенностям производства; - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; Владеть навыками: - в проведении исследований работы оборудования с целью оптимизации режимов; - технической эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности;
ПК-5	Способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знать: - основные научные и технические проблемы и тенденции развития технологического оборудования ; - назначение, область применения, классификацию и принцип действия, конструктивное устройство, технические характеристики, критерии выбора современного технологического оборудования; Уметь: - подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; Владеть: - в проведении исследований работы оборудования с целью оптимизации режимов; - технической эксплуатации основных видов оборудования в соответствии с требованиями безопасности;

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование малых предприятий» входит в вариативную часть дисциплин по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)», включённых в учебный план направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

4 Содержание разделов дисциплины

1. Введение. Классификация малых предприятий
2. Оборудование малых пекарен. Характеристика отдельных единиц оборудования, предназначенных для малых пекарен.
3. Оборудование ХМКП общего назначения.
4. Оборудование для производства бараночных изделий. Натирочная машина Н-4М Делительно - закаточная машина Б-4-58. Ошпарочный агрегат ленинградского типа.
5. Оборудование для производства хлебных палочек и соломки. Линия А2-ХЛГ Оборудование для формования хлебных палочек. Линия Ш2-ХПВ.
6. Оборудование для производства сдобных изделий. Делительно-округлительная машина А9-ХЛ1
7. Специализированное оборудование для производства мучных кондитерских изделий. Тестомесильная машина «Микс». Печи для выпечки мучных кондитерских изделий.
8. Оборудование для производства пряников. Тестомесильная машина ТМ-63. Машина для формования пряников ФПЛ. Тиражный барабан

5. Общая трудоемкость – часов/зачетных единиц -108/3, в том числе:

1. Контактная работа - 37 часов в том числе: лекции- 14 часов, лабораторных занятий - 14 часов;

2. Самостоятельная работа - 71 час, на подготовку к промежуточной аттестации – 5 часов.
Аттестация – зачет.