

### Б1.В.ОД.3 Оборудование перерабатывающих производств

**Цель дисциплины** – формирование знаний и умений в области теоретических и практических основ устройства и эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств сельскохозяйственной продукции.

**Задачи дисциплины:**

- изучение устройств технологического оборудования
- освоение методов расчета оборудования;
- изучение оптимальных и рациональных технологических режимов оборудования;
- овладение прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования;
- изучение классификационных принципов и принципиальных схем основных типов технологического оборудования и поточных производственных линий зерноперерабатывающей, хлебопекарной, кондитерской, макаронной, молочной, мясоперерабатывающей отраслей промышленности, учетом современных отечественных и зарубежных технологических и технических разработок;
- изучение особенностей эксплуатации технологического оборудования, допустимых нагрузок, техники безопасности и требований охраны окружающей среды;
- 

#### 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
ДПК-6	Готовностью эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья	<b>Знать:</b> технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Уметь:</b> эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья <b>Владеть:</b> навыками эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья
ПК-15	способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	<b>Знать:</b> технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления <b>Уметь:</b> анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления <b>Владеть:</b> навыками анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления
ПК-20	способностью	<b>Знать:</b> современные методы научных

	применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Уметь:</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции <b>Владеть:</b> применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции
--	---	--

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» относится к базовой части блока Б1- «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

#### 4. Содержание разделов дисциплины

1. Общая классификация технологического оборудования. Сортирование и очистка зерна от примесей. Оборудование для очистки зерна, отличающиеся размерами и аэродинамическими свойствами.
2. Оборудование для измельчения зерна и промежуточных продуктов размола. Сортирование продуктов измельчения. Машины для сортирования и обогащения продуктов размола.
3. Технологическая линия производства растительного масла из семян подсолнечника.
4. Оборудование хлебопекарных предприятий. Размещение технологического оборудования на заводах по производству хлебобулочных изделий. Тестоприготовительное оборудование.
5. Технологическое оборудование предприятий для изготовления макаронных изделий.
6. Оборудование мясоперерабатывающих предприятий.
7. Оборудование консервного производства. Моечные машины. Машины для сортирования и калибрования. Инспекционные конвейеры.

**5. Общая трудоемкость** – часов/зачетных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) форме обучения:

контактная работа 63 (24) часов, в том числе лекции – 18 (6), практических занятий – 18 (6), лабораторных занятий – 18 (6), самостоятельной работы – 45 (84), из них на подготовку к промежуточной аттестации 5 (5) часов. Аттестация – зачет.