АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.14 «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по расчету и конструированию машин и аппаратов для производства продукции на предприятиях общественного питания. Дисциплина «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств» позволяет использовать полученные знания при подборе оборудования применяемого на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Математика», «Инженерная и компьютерная графика», «Прикладная механика».

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Выпускная квалификационная работа».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.1. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– обладать способностью разработки технологического процесса производства продукции общественного питания (ПК-1);

– оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-1.3);

–способностью компоновать технологическое оборудование в технологические линии с учетом проектных требований (ПК-3);

– разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-3.2).

4. Краткое содержание дисциплины:

1. Общие принципы конструирования машин пищевых производств.
2. Основы расчета и конструирования рабочих органов машин для механической обработки сырья.
3. Основы расчета и конструирования технологического оборудования для тепловой обработки пищевых продуктов.

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

6. Разработчик: к.т.н., доцент И.В. Назаров