

Б1.О.26 Технологическое оборудование

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 час.

Форма промежуточного контроля – курсовой проект, экзамен.

Цель дисциплины освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по организации и эксплуатации оборудования пищевых производств, приобретение способности к принятию оптимального решения на основе расчетов и анализа ситуационных задач при возможных изменениях в технологических процессах, а так же подготовка к самостоятельному проведению расчета и подбора оборудования

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 – Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-3 – Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники

ИД-3ОПК-3 – Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектировочных решений

ИД-4ОПК-3 – Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: современные проблемы науки и производства в пищевой промышленности; научные основы повышения эффективности производства; основные принципы разработки новых технологий и модернизации оборудования с учетом инновационных технологий.

уметь: использовать фундаментальные научные представления и знания в области технологии и оборудования для повышения эффективности технологии пищевых продуктов в профессиональной деятельности;

владеть: прогрессивными методами управления комплексно-механизированными и автоматизированными технологическими линиями и процессами производства продуктов из растительного сырья.