МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Машины и аппараты пищевых производств

Закреплена за кафедрой	**Процессы и аппараты химических и пищевых производств**
Учебный план	Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль	**Машины и аппараты пищевых производств**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 8 зачеты 7		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**7(4.1)**		**8(4.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	14	14	30	30
Практические	16	16	14	14	30	30
Лабораторные	32	32	0	0	32	32
Итого ауд.	64	64	28	28	92	92
Контактная работа	64.25	64.25	28.35	28.35	92.6	92.6
Сам. работа	43.75	43.75	44	44	87.75	87.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Васильев П.С. ктн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Машины и аппараты пищевых производств

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (приказ Минобрнауки России от 09.08.2021 г. № 728)

составлена на основании учебного плана:
Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Машины и аппараты пищевых производств

утвержденного учёным советом вуза от 31.08.2022 протокол № 1.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Процессы и аппараты химических и пищевых производств

номер протокола 2022 г.
Зав. кафедрой Новиков Андрей Евгеньевич

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Целью преподавания дисциплины является освоение студентами принципов конструирования и комплексного расчёта современных машин и аппаратов пищевых производств, изучение способов повышения эффективности и интенсивности технологического оборудования.
Основными задачами изучения дисциплины являются:
1) расширение базы знаний основных классов машин и аппаратов пищевых производств, уровня их расчётов, достоинств и недостатков конструкций;
2) изучение основных закономерностей расчёта и конструирования современных машин и аппаратов пищевых производств;
3) овладение методикой проектирования машин и аппаратов пищевых производств, исходя из требуемой производительности и обеспечения заданного качества продукта;
4) получение практических навыков исследования работы отдельных элементов машин и аппаратов пищевых производств на лабораторных стендах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Насосы и компрессоры
2.1.2	Теория технологических потоков
2.1.3	Техническая механика (теория механизмов и машин, детали машин)
2.1.4	Физика
2.1.5	Электротехника
2.1.6	Начертательная геометрия и инженерная графика
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ПК-1: Способен обеспечивать проведение технологических процессов, эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования в соответствии с регламентом производства
ПК-1.1: Знает основы организации работ по эксплуатации и техническому обслуживанию машин и оборудования для проведения технологических процессов
Результаты обучения: студент знает номенклатуру и ключевые положения ГОСТов, ОСТов и РТМ на основное технологическое оборудование пищевых производств
ПК-1.2: Умеет осуществлять эксплуатацию и техническое обслуживание машин и оборудования для проведения технологических процессов в соответствии с регламентом производства
Результаты обучения: студент умеет осуществлять эксплуатацию машин и аппаратов пищевых производств в соответствии с технологическим регламентом
ПК-1.3: Владеет навыками составления методических рекомендаций и руководящих документов по эксплуатации и техническому обслуживанию машин и оборудования для проведения технологических процессов
Результаты обучения: студент владеет навыками составления нормативно-технической документации по эксплуатации и техническому обслуживанию машин и аппаратов пищевыхх производств
ПК-2: Способен обосновывать выбор технических решений и средств при разработке и совершенствовании технологических процессов в целях повышения надежности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
ПК-2.1: Знает теоретические основы технологических процессов пищевых и биотехнологических производств
Результаты обучения: студент знает основные технические принципы работы машин и аппаратов пищевых производств
ПК-2.2: Умеет осуществлять обоснованный выбор материальных ресурсов и технических средств при разработке и совершенствовании технологических процессов с учетом надёжности машин и оборудования, качества выпускаемой продукции
Результаты обучения: студент умеет осуществлять обоснованный выбор конструкционных материалов для изготовления рабочих узлов и деталей машин и аппаратов пищевых производств
ПК-2.3: Владеет навыками инженерных расчетов и подбора оптимального технологического оборудования
Результаты обучения: студент владеет навыками инженерных расчётов для подбора оптимальных конструкций машин и аппаратов пищевых производств