

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств»
для направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
в соответствии с учебными планами 2015, 2016, 2017, 2018 годов набора**

1. Цель дисциплины:

Целью изучения дисциплины «Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств» является формирование у студентов профессиональных компетенций ПК-11, ПК-12 и ПК-13, содержащихся в ФГОС ВО 15.03.02, и предопределяющих знания, умения и владения, связанные с вопросами проектирования и эксплуатации технологического оборудования отрасли с учетом технологических, технических и экологических аспектов, что соответствует основной и общим целям основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование».

2. Результаты обучения по дисциплине

- способен проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование (ПК-11);
- способен участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции (ПК-12);
- умеет проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования (ПК-13).

В результате обучения по дисциплине «Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств» студент должен:

- знать: современное технологическое оборудование хлебобулочного, макаронного и кондитерского производств;
- уметь: применять методы расчета технологического оборудования, в том числе с применением ЭВМ; пользоваться стандартными пакетами и средствами автоматизированного проектирования; проверять качество монтажа и наладки новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции; проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования;
- владеть: навыками расчета технологического оборудования, с применением стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования навыками наладки технологического оборудования.

3. Общая трудоемкость изучения дисциплины

Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 7 ЗЕТ (252 часа).

4. Формы контроля

Формы контроля при изучении дисциплины это:

- проверка задач расчетного задания (контрольных работ);
- текущие контрольные тестирования;
- экзамен в 6 и 7 семестрах для очной формы обучения и экзамен в 8 и 9 семестрах для заочной формы обучения.

5. Структура дисциплины

Дисциплина «Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств» включает следующие разделы:

- Введение;
- Общие сведения о технологическом оборудовании и поточных линиях хлебобулочного и макаронного производств;

- Оборудование хлебобулочного и макаронного производств общего назначения;
- Поточные линии и специализированное оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- Поточные линии и специализированное оборудование для производства макаронных изделий;
- Оборудование для проведения заключительных операций;
- Специализированное оборудование кондитерского производства;
- Оборудование для упаковывания кондитерских изделий;
- Поточные линии кондитерского производства.

6. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы направления 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» профиля «Машины и аппараты пищевых производств».

Программа дисциплины предназначена для студентов 3-4 курсов очной формы обучения и 4-5 курсов заочной формы обучения. Дисциплина изучает служебное назначение, область применения, устройство, принцип работы и порядок расчетов основного технологического оборудования хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств.

В процессе освоения данной дисциплины студенты должны овладеть следующими профессиональными компетенциями: ПК-11, ПК-12 и ПК-13.

Изучение дисциплины требует знания, полученные при освоении ранее изученных дисциплин «Математика», «Физика», «Химия», «Информатика», «Технология конструкционных материалов», «Материаловедение», «Инженерная графика», «Электротехника и электроника», «Механика жидкости и газа», «Введение в специальность». Студенты, начиная изучение дисциплины «Оборудование хлебобулочных, макаронных и кондитерских производств» должны владеть следующими общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями: ОК-6, ОК-7, ДПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-13, ПК-14, ПК-15, ПК-16.

Изучение данной дисциплины необходимо как предшествующее для успешного освоения таких дисциплин как «Технологии пищевых производств», «Технологическое оборудование», «Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности», а также для выполнения курсовых работ и проектов, выпускной квалификационной работы и дальнейшей профессиональной деятельности.