

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Оборудование пищевых предприятий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)  
*В соответствии с учебным планом 2019 года набора*

Направленность (профиль): Оборудование и процессы пищевых производств

Трудоемкость дисциплины – 7 з.е. (252 часа)

Форма промежуточной аттестации – экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-9 умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению

ПК-10 способностью обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий

ПК-12 способностью 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-15 умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин

ПК-16 умением применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий

### **Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Оборудование пищевых предприятий» 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.

Разработал:  
Зав. кафедрой ТиТМиПП

Проверил:  
И.о. декана ТФ



В.В. Гриценко

А.В. Сорокин