

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2019

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1551fae

## АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

### «СОВРЕМЕННОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Компонент	Вариативная часть/ Дисциплины по выбору
Индекс	Б1.В.ДВ.05.02
Семестр очно /Курс заочно	3/2
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-1, ПК-4

Цель рабочей программы дисциплины – расширение и углубление профессиональных знаний в области современной техники и приборов.

Магистр по направлению подготовки 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- *производственно-технологическая деятельность:*

- непрерывное изучение технологического оборудования отечественных и зарубежных производителей для производства пищевых продуктов;

- ознакомление с методами и приборами, для измерения электрических и не электрических параметров, погрешностями измерений и представлением их результатов в заданной форме, системами контроля, сбора и обработки информации;

- изучение методов измерений и измерительной техники для контроля параметров, характеризующих качество поступающего сырья, полупродуктов и готовой продукции, а также автоматических регуляторов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- технологическое оборудование, принципы его работы технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных производителей;
- аппаратурно-технологические схемы производственных процессов; устройство, принцип действия и технические характеристики современного технологического оборудования;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.

уметь:

- обосновывать применение новых видов оборудования с элементами робототехники и программным управлением;
- работать с измерительными приборами и автоматическими устройствами.

владеть:

- методами подбора технологического оборудования;

- навыками эксплуатации современного оборудования, готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования, разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) применять прогрессивные методы эксплуатации современного высокотехнологичного оборудования; применять современные методы для разработки малоотходных, энергосберегающих и экологически чистых технологий;
- методами оценки технического уровня пищевой техники и машинных технологий.

Содержание компетенций:

ПК-1 -способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры);

ПК-4 - способностью и готовностью применять знания современных методов исследований.