

Направление подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование»
 Профиль «Проектирование и эксплуатация технологического оборудования»
 РПД Б1.О.05 «Современные инновационные технологии»



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Владелец: Федулов Александр Сергеевич
 Сертификат: 5A022291D0DE01CCADCB2B81371C7969
 Действителен: 06.05.2025 - 30.07.2026

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Проектирование и эксплуатация технологического оборудования

Б1.О.05 «Современные инновационные технологии»

Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1										Итого за курс										Каф	Семестры			
			Академических часов									з.е.	недел ь	Контроль	Академических часов										з.е.	Недел ь	
			Все го	Кон- такт.	Л ек	Л аб	П р	КР П	С Р	Кон- троль	Все го				Кон- такт.	Л ек	Л аб	П р	КР П	С Р	Кон- троль	Все го					
Б1.О.05	Современные инновационные технологии	Экзамен КП	252	93	34	34	16	9	114	45	7		Экзамен КП	252	93	34	34	16	9	114	45	7		18	1		

Формируемые компетенции: ОПК-2, ОПК-3

Содержание дисциплины

Лекционные занятия (8 шт. по 4 часа и 1 шт. 2 часа).

- 1.1 Инфракрасная сушка продуктов (4 часа).
- 1.2 Применение инфракрасного излучения для продуктов (4 часа).
- 1.3 Электроконтактные методы обработки продуктов (4 часа).
- 1.4 Электрокопчение (4 часа).
- 1.5 СВЧ методы обработки продуктов (4 часа).
- 1.6 Обработка продуктов радиационным излучением (4 часа).
- 1.7 Импульсные методы обработки продуктов (4 часа).
- 1.8 Обработка продуктов ультрафиолетовым излучением (4 часа).
- 1.9 Акустические методы обработки сырья промышленности (2 часа).

Лабораторные занятия (34 часа):

- 2.1 Исследование влияния режима сушки на восстанавливающую способность клеток сырья к набуханию (9 часов)
- 2.2 Исследование влияния способа тепловой обработки сырья на качественные показатели готовой продукции (9 часов)
- 2.3 Исследование влияния содержания соли, жира и влаги в продукте на скорость его нагрева токами СВЧ (8 часов)
- 2.4 Исследование влияния способа размораживания на свойства продукта (8 часов).

Практические занятия (16 часов, 4 шт. по 4 часа)

- 3.1 Выбор и обоснование рациональной технологической схемы процесса
- 3.2 Выбор типа и расчет количества оборудования технологической линии
- 3.3 Материальные балансы в производстве продукции
- 3.4 Компоновка оборудования в технологическую линию и выбор типа транспортных средств

<i>Год начала подготовки (по учебному плану)</i>	2026
<i>Учебный год</i>	2026-2027