Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-

роведения

Королькова Н.В.

технологии и 30 в в августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур»

для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра Безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.т.н., доцент Яровой М.Н.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-

роведения

Высоцкая Е.А Факультет

технологии и 29 в августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур»

для направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.т.н., доцент Яровой М.Н.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года № 211 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 03 апреля 2015 г, регистрационный номер №36724.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации животноводства и переработки сельскохозяйственной продукции (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой Е.А. Высоцкая

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии

А А Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Цель дисциплины – получение теоретических знаний и практических навыков по механизации и автоматизации производственных процессов первичной обработки масличных и эфиромасличных культур.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области производственно-технологического вида профессиональной деятельности

Задачи дисциплины — дисциплины — изучить конструкцию и принцип работы основного оборудование для механизации и автоматизации первичной обработки продукции растениеводства; знать современные технологии и оборудование для обработки масличного и эфиромасличного сырья, повышения качества получаемой продукции.

Место дисциплины в структуре ОП. Дисциплина Б1.В.ДВ.05.01 «Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур» в системе подготовки обучающегося по направлению 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока «Дисциплины».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция Название Способностью исполь- овать информационные ехнологии для решения ехнологических задач по производству продук- ов питания из расти- ельного сырья	Планируемые результаты обучения - знать: современное программное обеспечение, законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий используемых для механизации и автоматизации первичной обработки продукции растениеводства; - уметь: использовать возможности вычислитель-
овать информационные ехнологии для решения ехнологических задач по производству продуктов питания из расти-	законы и методы накопления, передачи и обработки информации с помощью компьютерных технологий используемых для механизации и автоматизации первичной обработки продукции растениеводства;
	ной техники и программного обеспечения для механизации и автоматизации первичной обработки продукции растениеводства, ресурсов Интернета для поиска необходимой информации; - иметь навыки и /или опыт деятельности: использования современных программных продуктов
Способностью органи-	для механизации и автоматизации процессов первичной обработки продукции растениеводства знать: принципы организации высокоэффектив-
овать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	ных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; - уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения; - иметь навыки и /или опыт деятельности: организации технологический процесс производства продукции из растительного сырья и работы струк-
(1) (1) (2) (3)	овать технологический роцесс производства родуктов питания из астительного сырья и аботу структурного

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

	Очная фор	Заочная форма обучения	
Виды учебной работы	всего	объём часов	всего часов
	зач.ед./часов	4 семестр	4 семестр
Общая трудоёмкость дисци-	4/144	144	144
Общая контактная работа*	38,65	38,65	8,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	105,35	105,35	135,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	38,5	38,5	8,5
лекции	20	20	2
практические занятия	18	18	6
лабораторные работы			
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при	- ,-	- ,-	
проведении учебных занятий ***	96,5	96,5	126,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.			
защита контрольной работы			
защита расчетно-графической работы			
Самостоятельная работа те-			
кущего контроля, в т.ч.			
выполнение контрольной работы			
выполнение расчетно- графической работы			
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа			
курсовой проект			
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен			
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта			
выполнение курсовой работы			
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену			

Вид промежуточной аттеста-			
ции (зачёт, экзамен, курсовой	зачет	зачет	зачет
проект (работа))			

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

	т.т. газделы дисциплины и виды запятии (темати теский плап).				
No	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
п/п	т аздел днециилирі	71	110	711	
	очная форма обу	чения			
1	Основы механизации и автоматизации	4	4	_	20
1	технологических процессов	†	7	_	20
	Механизация и автоматизация транспор-				
2	тирования масличных и эфиромасличных	4	2	-	20
	культур				
3	Механизация и автоматизация очистки	8	8		30
3	масличных и эфиромасличных культур	Ö	O	_	30
4	Механизация и автоматизация сушки	4	4	-	26,5
4	масличных и эфиромасличных культур	4			
Всего	20 18 -				96,5
	заочная форма об	учения			
1	Основы механизации и автоматизации				30
1	технологических процессов			-	30
	Механизация и автоматизация транспор-				
2	тирования масличных и эфиромасличных		2 -	-	30
	культур				
3	Механизация и автоматизация очистки	1	2		35
)	масличных и эфиромасличных культур	1	2	_	33
4	Механизация и автоматизация сушки	1	2		21.5
4	масличных и эфиромасличных культур	1	2	-	31,5
Всего		2	6	_	126,5

4.2 Содержание разделов дисциплины

4.2.1. Основы механизации и автоматизации технологических процессов

Назначение и классификация механизации и автоматизации технологических процессов.

Теоретические основы воздушного сепарирования, принцип действия, физика процесса. Расчет основных параметров воздушных сепараторов.

Основы расчета и конструирования ситовых сепараторов. Кинематика процесса сепарирования зерновых смесей на неподвижных наклонных и подвижных ситах, совершающих возвратно-поступательное движение по гармоническому закону. Скорости, ускорения и силы инерции сита при возвратно-поступательном движении. Перемещение частиц материала на плоских ситах. Влияние размеров отверстий в сите на характер движения по нему частиц материала. Условия движения частиц в машинах с цилиндрическими и призматическими ситами.

Элементы расчета и конструирования триеров. Теория триерования.

Расчет и конструирование камнеотделителей, концентраторов и комбинаторов.

Элементы расчета магнитных сепараторов.

Основы расчета и конструирования бичевых и вымольных машин.

4.2.2. Механизация и автоматизация транспортирования масличных и эфиромасличных культур

Требования, предъявляемые к оборудованию для смешивания и дозирования зерна и зерновых продуктов. Расчет и конструирование рабочих органов смесителей.

Страница 7 из 22

Теоретические основы процесса дозирования. Элементы расчета рабочих органов барабанных, тарельчатых и шнековых дозаторов. Расчет аэрационного и вибрационного разгрузчика силосов. Теория истечения сыпучих материалов из отверстий бункеров. Расчет бункеров.

Расчет оборудования для перемещения сыпучих продуктов. Основы расчета и конструирования норий, ленточных, скребковых и винтовых транспортеров. Основы расчета и конструирования рабочих органов питателей, аэрожелоба и вибротранспортера.

4.2.3. Механизация и автоматизация очистки масличных и эфиромасличных культур

Теоретические основы измельчения зерна. Физика процесса измельчения. Законы измельчения. Классификация способов измельчения. Технологические особенности измельчения зерна. Расчет затрат энергии на измельчение. Назначение, классификация, конструктивные особенности и схемы измельчающих машин.

Теоретические зависимости между параметрами рабочего процесса, кинематикой и динамикой рабочих органов молотковых дробилок. Основы расчета и конструирования молотковых дробилок.

Теоретические зависимости между параметрами рабочего процесса, кинематикой и динамикой рабочих органов вальцовых мельниц. Основы расчета и конструирования вальцовых измельчителей. Теоретические основы шелушения зерна на обрезиненных вальцах. Расчет и конструирование машин для измельчения зерна раздавливанием.

4.2.4. Механизация и автоматизация сушки масличных и эфиромасличных культур

Основы расчета и конструирования зерновых сушилок. Элементы расчета и конструирование машин и аппаратов для обработки зерна теплом. Расчет подогревателей зерна.

Теоретические основы и физика процесса обработки зерновых продуктов давлением, цели и задачи. Конструктивные особенности схемы и принцип действия оборудования для обработки давлением. Расчет и конструирование рабочих органов пресс-гранулятора. Расчет и конструирование рабочих элементов шнековых экструзионных машин.

4.3 Перечень тем лекций

No		Объ	έм, ч			
№ п/п	Содержание	форма обучения				
11/11		очная	заочная			
	Раздел 1. Основы механизации и автоматизации технологиче	еских процес	сов			
1 Теоретические основы воздушного сепарирования. Расчет		0.5				
1	конструирование воздушных сепараторов.	0,5	-			
2	Основы расчета и конструирования ситовых сепараторов.	0,5	-			
3	Основы расчета и конструирования триеров.	0,5	-			
4	Расчет и конструирование вибропневматических камнеотде-	0.5				
4	лителей. Элементы расчета магнитных сепараторов.	0,5				
	Итого по разделу 1 4 -					
Разд	Раздел 2. Механизация и автоматизация транспортирования масличных и эфиромасличных					
	культур					
1	Теоретические основы процесса смешивания. Расчет и кон-	0,5				
1	струирование рабочих органов смесителей.	0,5	-			
2	Теоретические основы процесса дозирования. Расчет и кон-	0,5				
	струирование рабочих органов дозаторов. Расчет бункеров.	0,5	-			
3	Основы расчета и конструирования норий, ленточных, скреб-	1				
3	ковых и винтовых транспортеров.	1	-			
	Итого по разделу 2	4	-			
Pa	Раздел 3. Механизация и автоматизация очистки масличных и эфиромасличных культур					

Страница 8 из 22

	Теоретические основы измельчения зерна. Физика процесса		
	1		
1	измельчения. Законы измельчения. Классификация способов	1	
	измельчения.		
2	Основы расчета и конструирования молотковых дробилок.	2	
2	Основы расчета и конструирования вальцовых измельчите-	1	
3	лей и шелушителей.	1	
	Итого по разделу 3	8	1
P	аздел 4. Механизация и автоматизация сушки масличных и эфир	омасличных	культур
1	Элементы расчета и конструирование машин и аппаратов для	2	
1	1 обработки зерна теплом.		
_	Расчет и конструирование рабочих элементов шнековых экс-	1	
2	трузионных машин и пресс-грануляторов.	1	
	Итого по разделу 4	4	1
	1	7	1
Bce	го	20	2

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

	4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).		
No		Объ	ём, ч
№ п/п	Тема практического занятия		бучения
11/11		очная	заочная
	Раздел 1. Основы механизации и автоматизации технологич	еских проце	ссов
1	Расчет основных параметров машин для разделения сыпу-	2	
1	чих продуктов		
2	Расчет основных параметров воздушных сепараторов	2	
3	Расчет основных параметров магнитных сепараторов	2	
4	Расчет параметров рабочих органов триеров	2	
	Итого по разделу 1	4	-
Разде	ел 2. Механизация и автоматизация транспортирования маслич	ных и эфир	омасличных
	культур		
1	Расчет основных параметров машин для объемного дози-	2	
1	рования сыпучих продуктов		
2	Определение основных параметров машин для перемеши-	2	
	вания сыпучих продуктов		
	Итого по разделу 2	2	2
Раз,	дел 3. Механизация и автоматизация очистки масличных и эфі	иромасличн	ых культур
1	Расчет основных параметров вальцовых устройств	2	
2	Расчет параметров рабочих органов молотковых дробилок	2	
	Итого по разделу 3	8	2
Pa	здел 4. Механизация и автоматизация сушки масличных и эфи	ромасличны	х культур
1	Расчет и конструирование прессов пластических продук-	2	
1	ТОВ	2	
	Итого по разделу 4	4	2
	Всего	18	6

4.5. Перечень тем лабораторных занятий

Не предусмотрены.

4.6. Виды самостоятельной работы обучающихся и перечень учебнометодического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по дисциплине Б1.В.ДВ.05.01 «Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур»

Страница 9 из 22

заключается в повторении прочитанной ранее лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради и ее оформление.

Соответственно конкретным темам практических занятий обучающимся могут быть даны иные рекомендации.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

4.6.4 Перечень тем для самостоятельного изучения обучающимися

		X7 6	07.	. 1
№	D	Учебно-	Объё	The state of the s
Π/Π	Вопросы для самостоятельной работы	методическое	форма о	
	7	обеспечение	очная	заочная
	Раздел 1. Основы механизации и автоматизации технологических проце			
1	Расчет основных параметров сит для сепара-	1. Соколов А.Я. и		
	торов.	др. Технологиче-		
	Элементы теории движения продукта по ситу	ское оборудование		
	рассева.	предприятий по		
	Особенности расчета и конструирования се-	хранению и пере-		
	параторов для просеивания мучнистых про-	работке зерна:	8	
	дуктов.	Учебник для вузов.		
	Особенности конструкции сепараторов для	М.: Колос, 1984.		
	очистки свежеубранных зерновых масс.	C.19-54, 154-172,		
	Расчет приводных механизмов сепараторов.	216-237		
	Расчет вибропривода.			
2	Расчет и конструирование машин для отде-			
	ления примесей, отличающихся плотностью		4	
	и коэффициентом трения.			
3	Элементы расчета магнитных сепараторов.			
	Основные характеристики магнитного поля и		3	
	магнитных материалов.			
4	Расчет и конструирование машин для увлаж-			
	нения и мойки зерна.		4	
	Элементы теории гидродинамической клас-		4	
	сификации.			
5	Особенности конструирования щеточных		1	
	машин.		1	
	I	Ітого по разделу 1	20	30
Par	здел 2. Механизация и автоматизация транспорт	гирования масличнь	іх и эфиром	асличных
	культур	-		
1	Расчет и конструирование тарельчатого до-	1. Соколов А.Я. и		
	затора.	др. Технологиче-		
	Расчет и конструирование барабанного доза-	ское оборудование		
	тора.	предприятий по	6	
	Расчет и конструирование шнекового доза-	хранению и пере-		
	тора.	работке зерна:		
2	Расчет и конструирование барабанного сме-	Учебник для вузов.		
	сителя.	М.: Колос, 1984.	4	
3	Расчет и конструирование ленточного транс-	C193-215.	10	
	портера.		10	
	1 1	l .		

Страница **10** из **22**

	De aver ve vevermente a passion provincia de la companya del companya de la companya de la companya de la companya del companya de la company			
	Расчет и конструирование винтового транс-			
	портера. Расчет и конструирование скребкового			
	13 1			
	транспортера.	Imara wa manzawy 2	20	30
Т		Ітого по разделу 2		
	аздел 3. Механизация и автоматизация очистки	1. Соколов А.Я. и	масличных	культур
1	Особенности расчета измельчителей ударно-		6	
_	центобежного типа.	др. Технологиче-		
2	Расчет устройства для аэродинамического	ское оборудование	6	
2	шелушения зерна.	предприятий по		
3	Расчет и конструирование рабочих органов	хранению и пере-	6	
1	машин для измельчения резанием.	работке зерна:		
4	Расчет и конструирование рабочих органов	Учебник для вузов. М.: Колос, 1984.		
	машин для шелушения резанием.	С.275-259.		
		2. Курочкин А.А., Зимняков В.Н.		
		Основы расчета и	2	
		конструирования		
		машин и аппаратов перерабатывающих		
		производств. Ко-		
		лосС, 2006. С.162-		
		170.		
	<u> </u>	Ітого по разделу 3	30	35
	Раздел 4. Механизация и автоматизация сушки в			
1	Основы теории взаимодействия прессующе-	1. Соколов А.Я. и		купьтур
1	го механизма гранулятора с комбикормом.	др. Технологиче-	4	
2	Расчет подогревателей зерна.	ское оборудование	4	
3	Расчет обжарочных аппаратов.	предприятий по	2,5	
5	тасчет оожарочных аппаратов.		2,3	
		г храненин) и пере-т		
		хранению и переработке зерна:		
		работке зерна:		
		работке зерна: Учебник для вузов.		
		работке зерна:		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375.		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П.		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по рас-		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологи-		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудо-		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств. С-П.		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых		
		работке зерна: Учебник для вузов. М.: Колос, 1984. С.356-375. 2. Кошевой Е.П. Практикум по расчетам технологического оборудования пищевых производств. С-П. ГИОРД. 2007.	26,5	31,5

4.6.5 Другие виды самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей и отчетов по практическим работам

4.7 Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Практическое занятие	Расчет основных параметров машин для разделения сыпучих продуктов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
2	Практическое занятие	Расчет основных параметров воздушных сепараторов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
3	Практическое занятие	Расчет основных параметров магнитных сепараторов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
4	Практическое занятие	Расчет параметров рабочих органов триеров	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
5	Практическое занятие	Расчет основных параметров машин для объемного дозирования сыпучих продуктов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
6	Практическое занятие	Определение основных параметров машин для перемешивания сыпучих продуктов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
7	Практическое занятие	Расчет основных параметров рабочих органов вальцовых устройств	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
8	Практическое занятие	Расчет параметров рабочих органов молотковых дробилок	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
9	Практическое занятие	Расчет и конструирование шнеков прессов пластических продуктов	Групповая дискуссия. Мозговой штурм.	2
Всего	часов			18

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1 Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

No	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место изда-	Кол-во экз. в
Π/Π	(кин	библиотеке.
1.	Завражнов А. И. Современные проблемы науки и производства в агроинженерии [Электронный ресурс]: учебник для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению 110300 -	ЭИ

Страница **12** из **22**

	"Агроинженерия" / А. И. Завражнов - Санкт-Петербург [и др.]: Лань,	
	2013 - 496 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] https://e.lanbook.com/reader/book/5841/#1	
2	Курочкин А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств / А. А. Курочкин - Москва: Издатель-	ЭИ
	ство "КолосС", 2006 - 320 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	
3	Курочкин А. А. Основы расчета и конструирования машин и аппаратов перерабатывающих производств: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 110303 "Механизация переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин, В. М. Зимняков; под общ. ред. А. А. Курочкина - М.: КолосС, 2006 - 319 с.	50
4	Панфилов В. А. Проектирование, конструирование и расчет техники пищевых технологий [электронный ресурс]: / Панфилов В. А Москва: Лань, 2013 [ЭИ] [ЭБС Лань] https://e.lanbook.com/reader/book/6599/#2	ЭИ
5	Современные проблемы науки и производства в агроинженерии: учебник для студентов высших аграрных учебных заведений, обучающихся по направлению 110300 - "Агроинженерия" / [Л. В. Бобрович и др.]; под ред. А. И. Завражнова - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 495 с.	10
6	Хозяев И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [электронный ресурс]: учеб. пособие / И. А. Хозяев - Москва: Лань, 2011 - 272 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] https://e.lanbook.com/reader/book/4128/#1	ЭИ

6.1.2. Дополнительная литература.

	л. дополнительная литература.	Кол-во экз.				
$N_{\underline{0}}$	1 11 1					
п/п						
11/11						
	Дипломное проектирование по механизации переработки сельскохо-					
1.	зяйственной продукции: учеб. пособие для студентов вузов / А. А.	30				
	Курочкин [и др.]; под ред. А. А. Курочкина - М.: КолосС, 2006 - 424 с.					
	Кошевой Е. П. Практикум по расчетам технологического оборудова-					
	ния пищевых производств: учеб. пособие для студентов вузов, обуча-					
	ющихся по специальности "Машины и аппараты пищевых произ-	~				
2	водств" и "Пищевая инженерия малых предприятий" направления под-	5				
	готовки дипломированных специалистов "Пищевая инженерия" - СПб.:					
	ГИОРД, 2007 - 226 с.					
	Методические указания для выполнения расчетно-проектной работы					
	по дисциплине "Основы расчета и конструирования машин для пере-					
	работки зерна" тема "Расчет основных параметров машин для переме-					
	шивания сыпучих продуктов" для студентов агроинженерного факуль-					
3	тета, обучающихся по направлению 35.03.06 "Агроинженерия" про-	9				
	филь подготовки "Технологическое оборудование для хранения и пе-	-				
	реработки сельскохозяйственной продукции" очной формы обучения /					
	Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. Е. А. Из-					
	веков] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный универси-					
	тет, 2016 - 32 с. [ЦИТ 14256] [ПТ]					
	Методические указания по выполнению курсового проекта по дисци-					
	плине: "Основы расчета и конструирования машин для переработки					
4	зерия": пля специальности 110303 "Механизация переработки с -у					
4	продукциии". Тема: "Расчет конструкции обоечной машины" / Воро-	30				
	неж. гос. аграр. ун-т; [сост. : Е. А. Извеков, М. Н. Яровой] - Воронеж:					
	ВГАУ, 2008 - 32 с. [ЦИТ 697R]					
5	Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств:	24				

Страница 13 из 22

	учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / А. А. Курочкин [и др.] - М.: КолосС, 2007 - 592 с.	
6	Попов Д. М. Системы автоматизированного проектирования [электронный ресурс]: / Попов Д.М Москва: КемТИПП (Кемеровский технологический институт пищевой промышленности), 2012 [ЭИ] [ЭБС Лань] https://e.lanbook.com/reader/book/4682/#1	ЭИ
7	Справочник слесаря-монтажника технологического оборудования [электронный ресурс] / [В. И. Голованов и др.]; под общ. ред. В. И. Голованова - Москва: Машиностроение, 2010 - 639 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] https://e.lanbook.com/book/781	ЭИ

6.1.3. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

№ π/π	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библио- теке.
1.	Механизация и автоматизация первичной обработки масличных и эфиромасличных культур [Электронный ресурс] : методические указания по изучению дисциплины и самостоятельной работе для обучающихся факультета технологии и товароведения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. М. Н. Яровой] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 902 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2019 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— <url:http: catalog.vsau.ru="" elib="" m155034.pdf="" metod=""></url:http:>	ЭИ

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2	Пищевая и перерабатывающая промышленность: Реферативный журнал - Москва: ЦНСХБ, 2000-

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (http://library.vsau.ru/)

	(IIIIp.//IIDIaiy.vsau.iu/)	
Наименование	Сведения	Адрес в сети Интернет
ресурса	о правообладателе	
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский	http://znanium.com
	центр ИНФРА-М»	
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Проспект	ООО «Проспект науки»	www.prospektnauki.ru
науки»		
ЭБС «Национальный цифро-	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
вой ресурс «РУКОНТ»		
Электронные информацион-	Федеральное гос. бюджетное	http://www.cnshb.ru/termin
ные ресурсы ФГБНУ	учреждение «Центральная	<u>al/</u>
ЦНСХБ (терминал удален-	научная сельскохозяйственная	
ного доступа)	библиотека»	
Научная электронная биб-	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
лиотека ELIBRARY.RU		
Электронный архив журна-	НП «Национальный Электрон-	http://archive.neicon.ru/
лов зарубежных издательств	но-Информационный Консор-	
	циум»	
Национальная электронная	Российская государственная	<u>https://нэб.рф/</u>
библиотека	библиотека	

Порталы заводов

- 1. ООО «РусАгроСистема» [Электронный ресурс]. Режим доступа http://rasagro.ru/.
- 2. ООО «Либена Агро Строй» [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://libenaagro.ru/
- 3. Челно-Вершинский машиностроительный завод [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.chvmz.ru/

Агроресурсы

- 1. Росинформагротех: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса. http://www.rosinformagrotech.ru/
- 2. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». http://www.gostinfo.ru/

Зарубежные агроресурсы

- 1. AGRICOLA: Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. http://agricola.nal.usda.gov/
- 2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology: Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. http://agris.fao.org/

Страница 15 из 22

- 3. Agriculture and Farming : agricultural research, farm news, pest management policies, and more : Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml
- 4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферирует статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. http://www.cabdirect.org/
- 5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. http://www.fstadirect.com/
- 6. PubMed Central (PMC) : Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/
- 7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html

Сайты и порталы по агроинженерному направлению

- 1. АгроБаза: портал о сельхозтехнике и сельхозоборудовании. https://www.agrobase.ru/
- 2. АгроСервер.ру: российский агропромышленный сервер. http://www.agroserver.ru/
- 3. ВИМ: Всероссийский научно-исследовательский институт механизации сельского хозяйства. http://vim.ru/
 - 4. Все ГОСТы. http://vsegost.com/
 - 5. Каталог всех действующих в РФ ГОСТов. http://www.gostbaza.ru/
 - 6. Российское хозяйство. Сельхозтехника. http://rushoz.ru/selhoztehnika/
- 7. Сборник нормативных материалов на работы, выполняемые машиннотехнологическими станциями (MTC). – http://library.sgau.ru/public/normatin.pdf
 - 8. Сельхозтехника хозяину. http://hoztehnikka.ru/
 - 9. Система научно-технической информации АПК России. http://snti.aris.ru/
 - 10. TECHSERVER.ru: Ваш путеводитель в мире техники. http://techserver.ru/

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3 Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.

No	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети

Страница 16 из 22

		ВГАУ		
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в ВГАУ	локальной	сети

6.3.2. Специализированное программное обеспечение

$N_{\underline{0}}$	Название	Размещение			
1	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК ВГА	В	локальной	сети

6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы.

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.caйт/sistema-kodeks
4	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
5	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.4. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены.

6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов.

	около и комприотерные презентации у пеоных курсов.				
Раз	Раздел 1. Расчет и конструирование оборудования для подготовки зерна к переработке				
1	Теоретические основы воздушного сепарирования. Расчет и конструирование воз-				
1	душных сепараторов.				
2	2 Основы расчета и конструирования ситовых сепараторов.				
3	3 Основы расчета и конструирования триеров.				
4 Расчет и конструирование вибропневматических камнеотделителей. Элементы					
4	чета магнитных сепараторов.				
Разде	л 2. Расчет и конструирование технологического оборудования для дозирования, сме-				
	шивания и транспортирования зерна и зерновых продуктов				
1	Теоретические основы процесса смешивания. Расчет и конструирование рабочих				
1	органов смесителей.				
2 Теоретические основы процесса дозирования. Расчет и конструирова					
	органов дозаторов. Расчет бункеров.				
3	Основы расчета и конструирования норий, ленточных, скребковых и винтовых				
3	транспортеров.				
Раздел	п 3. Расчет и конструирование технологического оборудования для измельчения зерна				
1	Теоретические основы измельчения зерна. Физика процесса измельчения. Законы				
1	измельчения. Классификация способов измельчения.				
2	Основы расчета и конструирования молотковых дробилок.				
3	Основы расчета и конструирования вальцовых измельчителей и шелушителей.				
Раздел 4. Расчет и конструирование технологического оборудования для обработки зерна					
	теплом и давлением				

- Элементы расчета и конструирование машин и аппаратов для обработки зерна теплом.

 Расчет и конструирование рабочих элементов шнековых экструзионных машин и пресс-грануляторов.
- 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия таблицы для расчетов вместимости баков; маслоналивных станций; весы электронные, разборные доски, набор сит, коллекция масличных культур и их семян, набор эфирных масел, коллекция растительных масел и продуктов отходов при производства растительных масел, установка для определения углов откосов и обрушения. Установка для определения коэффициента трения сыпучих продуктов. Сепаратор. Лабораторная установка по изучению элементов автоматического регулирования.

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, шнековый пресс, макет пластинчатого теплообменника.

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: насос, мембранный насос, сепараторочиститель, фрагмент пастеризационно - охладительной установки пластинчатый охладитель, очиститель- охладитель очиститель- охладитель молока,

Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 252

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 13а, а.106

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 410

пастеризатор, оросительный охладитель

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия: комплект рабочих органов машин для измельчения, плакаты

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины; элементы конструкции шнекового пресса;

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины, оборудование по измельчению зерна, учебнонаглядные пособия

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия набор плакатов по тематике дисциплины Дозатор тарельчатый; - Дозатор барабанный; - Элементы конструкции пресс-гранулятора (матрица, вальцы); -Шнековый транспортер; - Весы; Лабораторный рассев.

Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Мельница ВГАУ: бункер для оперативного хранения зернового сырья, комбинированный зерноочистительный сепаратор, циклон, бункер для отволаживания зерна, вальцовая дробилка, рассев, шнеки, бункер для муки, весовой дозатор, нории

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный класс) курсового проектирования, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, Система компьютерного тестирования AST Test

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, наборы демонстрационного оборудования, металлообрабатывающие станки, пресс, верстак учебно-

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева 11, а. 416

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 414

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 403

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 116

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 116

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Тимирязева, 11, а. 401

Страница 19 из 22

наглядные пособия

Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server.

394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232a (с 16 до 20)

8 Междисциплинарные связи Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось со- гласование	Кафедра, с которой прово- дилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Технология хранения мас-	Технологии хранения и пе-	нет
личного и эфиромасличного	реработки сельскохозяй-	
сырья	ственной продукции	согласовано
Технология переработки масличных и эфиромаслич-	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих произ-	нет
ных культур	водств, механизации сельского хозяйства и БЖД	согласовано
Оборудование масложировой и парфюмерно-	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих произ-	нет
косметической промышлен-	водств, механизации сельского хозяйства и БЖД	согласовано
Принципы ресурсосбереже-	Кафедра технологического оборудования, процессов	нет
ния и оптимизации технологических процессов отрасли	перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	согласовано

Приложение 1 Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	ившее про- И.О., долж- подпись Дата Потребность в кор- ректировке		Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений	
Зав. каф. ТОПППМСХБЖД Высоцкая Е.А.		Нет		
ight,	28.08.2018 г.	Рабочая программа актуализирована на 2018-2019 учебный год	нет	
Зав. каф. ТОПППМСХБЖД Высоцкая Е.А.		Нет		
COM.	02.09.2019 г.	Рабочая программа актуализирована на 2019-2020 учебный год	нет	
Зав. каф. ТОПППМСХБЖД Высоцкая Е.А.		Нет		
and the second	02.07.2020 г.	Рабочая программа актуализирована на 2020-2021 учебный год	нет	

Приложение 2 Лист изменений рабочей программы

	T		T	
Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень от- корректиро- ванных пунк- тов	Подпись за- ведующего кафедрой
1	Решение уч. совета ФТиТ, 13.04.2018, Пр №13; ВГАУ,	1,2, 21	С 3.07 18 изменено название кафедры на «Технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации с/х и БЖД»	зав. каф. Вы- соцкая Е.А
2	Пр. № 1 02.09.2019 г.	14	П.6	зав. каф. Вы- соцкая Е.А
3	Пр. № 11 02.07.2020 г		ФОС П. 4.1	зав. каф. Высоцкая Е.А