

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295983ede9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технологическое оборудование пищевой отрасли»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся комплекса теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в работе по организации и эксплуатации оборудования пищевых производств.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий, методов и средств переработки сырья и продуктов в рассматриваемых технологических линиях;
- ознакомление обучающихся с уровнем технической оснащенности предприятий пищевой отрасли, методами его повышения;
- приобретение навыков, касающихся основным правилам расчета и подбора современного технологического оборудования, понимать основы построения, типы и конструкции технологического оборудования пищевой отрасли.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологическое оборудование пищевой отрасли» относится к части формируемой участниками образовательных отношений, дисциплинам учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата).

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Технологическое оборудование пищевой отрасли» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

ОПК-3; ОПК-4; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-20.

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Введение. Общая характеристика технологического оборудования пищевой отрасли.

Тема 1. Цель и задачи дисциплины, ее место и роль в системе получаемых знаний, межпредметные связи с другими учебными дисциплинами. Классификация оборудования пищевой отрасли.

Раздел 2. Оборудование для переработки мяса.

Тема 1. Машины и оборудование для убоя и первичной обработки скота, птицы, кроликов.

Тема 2. Оборудование для производства мясных продуктов.

Тема 3. Оборудование для тепловой обработки и сушки мясопродуктов, получения полуфабрикатов и упаковки мясопродуктов.

Раздел 3. Оборудование для обработки и переработки молока.

Тема 1. Оборудование для подготовительных операций, для транспортирования молока и молочных продуктов, учета и хранения.

Тема 2. Оборудование для механической, тепловой и термовакuumной обработки молока.

Тема 3. Оборудование для производства молочных продуктов.

Раздел 4. Оборудование для обработки и переработки рыбы

Тема 1. Общие сведения об оборудовании для переработки гидробионтов. Оборудование для подготовительных операция

Тема 2. Оборудование для механической переработки рыбы и проведения процессов тепло- и массообмена.