

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 27.11.2022 15:58:27
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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 по выбору (**Б1.В.ДВ.02.02**) учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, экспертиза и безопасность 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 направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства»: ОПК-4, ПК-19.

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.