

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Биотехнологическое оборудование пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 4 з.е. (144 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-7: способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Биотехнологическое оборудование пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Биотехнологическое оборудование для переработки плодов, ягод и овощей.** Приемные бункеры; емкости для мойки, очистки сырья; оборудование для разделки, нарезки, шинковки, варки, выпаривания, бланширования, для производства соков, пюре, соусов; оборудование для консервирования и сушки, конвейеры, транспортеры..

**2. Биотехнологическое оборудование для винодельческой промышленности.** Транспортеры; приемные бункеры; дробилки-гребнеотделители; прессы; насосное оборудование; емкости, резервуары; винификаторы; фильтры; теплообменники, пастеризаторы; мерники; флотационные установки; холодильное оборудование; акратофоры..

**3. Биотехнологическое оборудование для пивоваренной промышленности.** Солододробилка, заторный чан; фильтр-чан; сушловарочный котел; емкость для осветления сусла; ЦКТ-цилиндроконический танк для сбраживания сусла; сепараторы; фильтры; пастеризаторы; установки для стабилизации пива; емкости для хранения пива; холодильные машины..

**4. Биотехнологическое оборудование для сушки, засолки, мочения и замораживания плодов и овощей. .**

**5. Оборудование для сушки плодов и овощей.** Ленточные сушилки; сублимационные камеры; барабанные, туннельные и распылительные сушилки; шкафы сушильные.

**6. Оборудование для засолки плодов и овощей.** Элеватор с приемным бункером, инспекционный конвейер, вентиляторная моечная машина, щеточная моечная машина, емкости для засолки, дозатор наполнитель, машина закаточная, автоклав..

**7. Оборудование для мочения плодов и овощей. .**

**8. Оборудование для замораживания плодов и овощей.** Флюидизационный морозильный аппарат; непрерывнодействующий скороморозильный аппарат ленточного типа.

Разработал:

доцент

кафедры ТБПВ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Н.К. Шелковская

Ю.С. Лазуткина