

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое оборудование»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология молочных и мясных продуктов

**Общий объем дисциплины** – 5 з.е. (180 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-1.1: Способен выбирать технологическое оборудование для производства продуктов питания животного происхождения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологическое оборудование» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 5.**

**1. Общая характеристика технологического оборудования отрасли. .**

**2. Оборудование для транспортировки, приемки и хранения молока.** Организация технологического процесса приемки и хранения молока.

**3. Оборудование для механической обработки молока.** Организация технологического процесса механической обработки молока.

**4. Технологическое оборудование для тепловой обработки молока.** Организация технологического процесса тепловой обработки молока.

**5. Оборудование для производства молочных продуктов.** Организация технологического процесса производства отдельных групп молочных продуктов их аппаратное оформление.

**6. Технологическое оборудование для производства молочных консервов. .**

**7. Оборудования для уоя скота и первичной разделки туш. .**

**8. Оборудование для механической обработки мяса.** Организация технологического процесса механической обработки мяса.

**9. Оборудование для тепловой обработки колбас и мясных изделий.** Организация технологического процесса тепловой обработки мясных продуктов.

**10. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов. .**

**11. Технологические линии для производства мясных консервов.** Организация технологического процесса производства отдельных групп мясных продуктов их аппаратное оформление.

**12. Оборудование для переработки отходов мясного производства. .**

**13. Фасовка и упаковка молочных и мясных продуктов.** Оборудование для фасовки и упаковки продуктов питания животного происхождения.

**14. Оборудование для мойки оборудования, тары и санпропускники. .**

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина