

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. Классификация технологического оборудования, понятие поточности, теоретическая и фактическая производительность..

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 аппаратурное оформление.

6. Технологическое оборудование для производства молочных консервов. Организация технологического процесса сгущенных и сухих молочных продуктов. Оборудование для сгущения и сушки..

7. Оборудования для убоя скота и первичной разделки туш. Оборудование и инструменты для убоя и разделки скота.

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. Оборудование для производства мясных полуфабрикатов в тестовой оболочке..

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

12. Оборудование для переработки вторичного мясного сырья. Оборудование для переработки крови, эндокринно-ферментного сырья и животных жиров.

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

14. Оборудование для санитарной обработки. Оборудование для мойки оборудования, тары и санпропускники.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина