АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологическое оборудование»

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

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- ПК-10: готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования;

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Технологическое оборудование» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 5.
1. Общая характеристика технологического оборудования отрасли. Характеристика машин, промышленных роботов, аппаратов, технологических потоков на пищевых предприятиях. Понятие производительности: теоретической, фактической, коэффициент полезного действия машин и аппаратов
Классификация средств для доставки молока и молочных продуктов.
Классификация оборудования для количественного учета молока и молочных продуктов.
Емкостные аппараты технологического и межоперационного назначения, устройство и принцип действия.
2. Классификация оборудования механической обработки молока. Эксплуатация оборудования для механической обработки молока в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях.
3. Технологическое оборудование для тепловой обработки молока.. Эксплуатация оборудования для тепловой обработки молока в соответствии с требованиями техники безопасности.
4. Технологическое оборудование для производства мороженого и масла. Фризеры и морозильные камеры, их назначение при выработке мороженого
Устройство и принцип действия основных узлов маслоизготовителей.
Классификация и конструктивные разновидности маслообразователей..
5. Оборудование для выработки сыра творога и других молочно-белковых продуктов. Теоретические подходы к осваиванию новых видов технологического оборудования при изменении технологических процессов.
6. Технологическое оборудование для производства молочных консервов.. Классификация вакуум-выпарных установок.
Кристаллизационные аппараты их назначение при выработки сгущенного молока с сахаром и других молочных продуктов, конструктивные разновидности, их устройство и принцип действия
Классификация сушильных установок. Установки, входящее в нее оборудование и принцип действия.
7. Оборудование для упаковки продуктов Тара и упаковка. Функции тары и упаковки
Виды упаковочных материалов для пищевой продукции
Классификация упаковочного оборудование.
8. Первичная обработка мяса. Оборудование для оглушения животных и птицы
Оборудование для транспортирования туш в цехе убоя
Установки для сбора крови крупного рогатого скота и свиней
Оборудование для съема и обработки шкур
Оборудование для удаления щетины, волоса и оперения.

9. Оборудование для обработки и разделки туш животных и тушек птицы. Оборудование для обвалки и жиловки мяса
Особенности технологии обвалки и жиловки мяса.
10. Оборудование для измельчения мяса и мясопродуктов. Эксплуатация оборудования для механической обработки мяса в соответствии с требованиями техники безопасности
Особенности технологии измельчения мясного сырья
Блокорезки для замороженных мясных блоков
Машины для снятия шкурки со шпика, пластования шпика и мяса
Машины для резания мясопродуктов на куски заданного размера и формы
Мясорезальные машины для среднего и мелкого измельчения мяса
Волчки для измельчения мяса и мясопродуктов
Куттеры. Коллоидные мельницы и микроизмельчители мяса
Эмульситаторы и диспергаторы мясных продуктов. Гомогенизаторы.
11. Оборудование для производства фарша и мяса в кусках. Ручные посолочные шприцы. Посолочные автоматы
Оборудование для массирования и тумблирования мяса
Классификация и особенности применения фаршемешалок
Формирующие и шприцующие машины
Клипсаторы
Наполнительные аппараты с образованием оболочки.
12. Оборудование для тепловой обработки колбас. Универсальные и автоматизированных термокамеры для колбасных изделий
Оборудование для копчения мясопродуктов и рыбы
Оборудование для охлаждения колбас
Оборудование для производства полуфабрикатов
Машинно-аппаратные схемы линий производства полуфабрикатов
Оборудование для обжарки и запекания мясопродуктов.
13. Оборудование для выпаривания и сушки мяса и мясопродуктов. Вакуум-выпарные установки
Сушилки для мясных продуктов при производстве пищеконцентратов.
14. Оборудование для утилизации отходов. Измельчители кости
Оборудование для производства желатина
Оборудование для очистки жидких сред (отстойники, центрифуги, сепараторы).
15. Технологические линии для производства мясных консервов. Оборудование для производства мясных консервов.
16. Назначение и классификация машин для мойки возвратной тары.. Системы циркуляционной мойки технологического оборудования. Автоматизация технологических процессов в отрасли.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП О.В. Кольтюгина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина