

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 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 у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-7.2: Выбирает и описывает работу технологического оборудования пищевых производств;
- ПК-9.1: Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Основные требования к оборудованию, используемого в биотехнологиях пищевых производств. Подробный анализ основных требований к оборудованию, используемому в биотехнологиях пищевых производств. Описание работы технологического оборудования пищевых производств..

2. Оборудование для прессовки, первичной подработки и хранению сыпучего сельскохозяйственного сырья. Выбор и описание конструктивных особенностей и работы технологического оборудования для прессовки, первичной подработки и хранению сыпучего сельскохозяйственного сырья пищевых производств.

3. Основные виды оборудования по прессовке и хранению овощных плодов, ягод (в том числе винограда). Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы технологического оборудования для прессовки и хранения овощных плодов, ягод (в том числе винограда) пищевых производств.

4. Технологическое оборудование по производству солода. Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы технологического оборудования для производства солода.

5. Основное оборудование по подработке, сортировке зерна и производству муки. Детальное рассмотрение технологического оборудования по подработке, сортировке зерна и производству муки.

6. Оборудование по подработке и измельчению плодов и овощей, а также ягод винограда. Детальное рассмотрение работы основного технологического оборудования по подработке и измельчению плодов и овощей, а также ягод винограда.

7. Оборудование по прессованию, фильтрации и экстракции сельскохозяйственного сырья. Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы технологического оборудования для прессования, фильтрации и экстракции сельскохозяйственного сырья.

8. Оборудование и его характеристики для подготовки сырья к процессу брожения. Рассмотрение технологического оборудования и его характеристик для подготовки сырья к процессу брожения.

9. Типы и виды ёмкостей, используемые для процесса брожения пищевых продуктов. Рассмотрение и сравнение типов и видов ёмкостей, используемые для процесса брожения пищевых продуктов.

10. Виды и характеристики оборудования, используемого для тепловой обработки жидких продуктов питания. Сравнение видов и характеристик оборудования, используемого для тепловой обработки жидких продуктов питания.

11. Машины и аппараты, используемые для очистки и фильтрации жидких пищевых продуктов. Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы машин и аппаратов, используемых для очистки и фильтрации жидких пищевых продуктов.

12. Виды оборудования, используемого в производстве лекёроводочных изделий. Анализ и

сравнение видов оборудования, используемого в производстве лекарственных изделий.

13. Основные характеристики оборудования, для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

14. Оборудование для производства и ректификации этилового спирта. Перегонные установки для производства крепких спиртных напитков. Выбор и описание работы технологического оборудования пищевых производств для производства и ректификации этилового спирта, перегонных установок для производства крепких спиртных напитков.

15. Оборудование для упаковки и розлива жидких пищевых продуктов.. Выбор и описание работы технологического оборудования пищевых производств для упаковки и розлива жидких пищевых продуктов.

16. Оборудование для хранения и логистической поставки биотехнологических продуктов. Выбор и описание конструктивных особенностей и специфики работы технологического оборудования для хранения и логистической поставки биотехнологических продуктов.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТБПВ

В.А. Вагнер

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина