

Аннотация рабочей программы дисциплины «Технологическое оборудование пищевых производств»

Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования

Цель дисциплины формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области оборудования перерабатывающих отраслей с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных научных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отраслей.

Задачи дисциплины

-разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;

– разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья.

Введение. Основные требования к технологическому оборудованию и правила эксплуатации. Основные требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Основные правила эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.

Общие сведения о технологическом оборудовании. Классификация оборудования. Основные понятия о машинах и поточных линиях

Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов, тары. Оборудование для очистки и мойки сырья Оборудование для разделения примесей и продуктов. Оборудование для сортировки сырья. Оборудование для очистки растительного сырья от наружного покрова. Оборудование для мойки тары

Технологическое оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов разделением. Научное обеспечение процесса разделения пищевых сред. Классификация оборудования для механической переработки сырья и полуфабрикатов разделением.

Резательные машины. Технологическое оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов соединением. Общая классификация оборудования для механической переработки сырья и полуфабрикатов соединением. Классификация смесительных машин по виду сырья.

Оборудование для жидких пищевых сред. Технологическое оборудование для механической переработки сырья и полуфабрикатов формованием. Классификация оборудования для механической переработки сырья и полуфабрикатов формованием. Экструдеры. Машины для формования прессованием. Машины для нарезания пластов и заготовок из полуфабрикатов.

Технологическое оборудование для проведения тепло- и массообменных процессов. Классификация оборудования для проведения тепло- и массообменных процессов. Ошпариватели и бланширователи для фруктов и овощей. Конвейерные сушилки. Печи. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред.

Технологическое оборудование для финишных операций. Научные основы процесса дозирования пищевых продуктов. Классификация оборудования для дозирования пищевой продукции.

Объем дисциплины 3 з.е.

Форма промежуточного контроля – экзамен