

## **Аннотация рабочей программы дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств»**

### **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» является 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**

– проведение разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

### **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ОПК-2 – Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

### **3. Содержание дисциплины**

1 Введение. Общие сведения о технологическом оборудовании. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Основная классификация пищевого оборудования. Классификация оборудования по функционально - технологическому принципу.

2 Технологическое оборудование для подготовки сырья и полуфабрикатов, тары к основным технологическим операциям. Классификация оборудования для мойки сельскохозяйственного сырья. Машины для мойки зерна. Машины для мойки плодов и овощей.

3 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.

4 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.

5 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.

6 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.

7 Технологическое оборудование для проведения тепло - и массообменных процессов при обработке сырья и полуфабрикатов. Основные виды технологического оборудования для варки и тепловой обработки пищевых продуктов.

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

9 Технологическое оборудование предприятий малой и средней мощности по переработке сельскохозяйственной продукции. Особенности устройства и эксплуатации технологического оборудования по подготовке и переработке продукции методами разделения, соединения, формования, тепло-и массообмена и проведения финишных операций, предназначенного для цехов и предприятий малой и средней мощности

#### **4. Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации**

Объем дисциплины 252 часов, 7 зачетных единиц. Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре очной формы обучения. По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.