

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

Наименование

дисциплины

01.04.2024 16:31:59

Уникальный программный ключ

f3ead44c4559c5505ef6904af77d679fa5835829

Краткое содержание

Аннотация дисциплины

Современные процессы и аппараты пищевых производств

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Основные понятия и классификация процессов и аппаратов пищевых производств. Теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, тепловых, массообменных и механических процессов, а также показано практическое применение этих процессов в пищевых отраслях промышленности и показаны основные конструкции аппаратов

Освоение профессионального эксплуатирования современного оборудования и приборов в соответствии с поставленными целями; применение теоретических знаний инструментальных и аналитических методов исследований для решения конкретных производственных задач и в научных исследованиях; современные методы при проведении исследований качества сырья и вспомогательных материалов и готовой продукции. Обеспечение основ охраны труда, санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения. Освоение методов и способов выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания; правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания. Оценивание исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

Трудоемкость, з.е.

5 з.е.

Форма отчетности

экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник для вузов : в 2 кн. / [А. Н. Остриков, Ю. В. Красовицкий, А. А. Шевцов и др.] ; под ред. А. Н. Острикова, Кн. 1. – СПб. : ГИОРД, 2007. – 704 с.
2. Борисенко, А. А. (СевКавГТУ). Технологическое оборудование мясной промышленности : учеб. пособие / А. А. Борисенко ; ГОУ ВПО Сев.- Кав. гос. техн. ун-т, Ч. 1, Оборудование для убой скота, обработки туш и субпродуктов. - Ставрополь : СевКавГТУ, 2008. - 182 с.
3. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник для вузов : в 2 кн. / [А. Н. Остриков, Ю. В. Красовицкий, А. А. Шевцов и др.] ; под ред. А. Н. Острикова, Кн. 2. - СПб. : ГИОРД, 2007. - 608 с.

Дополнительная литература

1. Оборудование пищевых производств: Материаловедение: учебник / Солнцев Ю. П., Жавнер В. Л., Вологжанина С. А., Горлач Р. В. – СПб.: Профессия, 2003. – 526 с.

