

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 03.06.2024 12:36:02

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4555c60d991af77de79fa5835829

Аннотация дисциплины

Наименование
дисциплины
(модуля)

Технологическое оборудование перерабатывающих производств
АПК

Краткое
содержание

Организация машинных технологий пищевых производств. Рабочие органы оборудования пищевых производств и их расчеты. Оборудование для мойки и очистки сырья. Оборудование для очистки растительного сырья от наружного покрова, измельчения, сортирования и обогащения сыпучих продуктов измельчения. Оборудование для сортирования и обогащения сыпучих продуктов, измельчение пищевого сырья. Оборудование для разделения, смешения и формования пищевых сред. Аппараты для выпечки и обжарки пищевых сред, ведения процессов диффузии, экстракции и ректификации.

Результаты
освоения
дисциплины
(модуля)

Нормативно-правовые и нормативно -технические документы, регламентирующие процесс экспертизы.
Оценивать соответствие организационно-технологических решений требованиям нормативно-технической документации.
Навыками осуществлять экспертизу технической документации при реализации технологического процесса.
Технические требования, предъявляемые к работоспособности электронных устройств
Осуществлять подготовку к использованию оборудования и устройств для поверки и проверки приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции в соответствии с заданием
Приемами выполнения работ по диагностике и ремонту неисправностей контрольно-измерительных приборов и систем автоматики автоматизированных технологических линий по производству пищевой продукции.
Критерии соответствия оборудования пищевых производств требованиям технической и нормативной документации, гигиены и санитарного обеспечения; принципам применения различных материалов в пищевой промышленности
Оптимизировать технологические процессы и режимы обработки сырья.
Методами изготовления изделий и объектов пищевой промышленности с определением рациональных технологических режимов работы специального оборудования.

Трудоемкость, з.е.

8 з.е.

Формы
отчетности.

Экзамен

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная
литература

1. Верболоз Е.И. Технологическое оборудование [Электронный ресурс]: учебное пособие для бакалавров и магистров направления 151000 - Технологические машины и оборудование/ Верболоз Е.И., Корниенко Ю.И., Пальчиков А.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 205 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/19282.html> .— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная литература	1. Слесарчук В.А. Оборудование пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Слесарчук В.А.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.— 372 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67669.html .— ЭБС «IPRbooks» 2. Машкин Н.А. Аспекты проектирования технологического обеспечения предприятий по производству композиционных материалов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Машкин Н.А., Рохлин М.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный архитектурно-строительный университет (Сибстрин), ЭБС АСВ, 2018.— 93 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/68749.html .— ЭБС «IPRbooks»
---------------------------	--