

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технологическое оборудование и аппараты мясной отрасли»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (направленность «Технология мяса и мясных продуктов»), разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 199.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-4; ПК-10; ПК-11.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания:

- принципы действия, режимы работы технологического оборудования, применяемого для переработки мяса, мясопродуктов и технического сырья;
- правила и условия безопасной эксплуатации оборудования.

Умения:

- оценивать оптимальные режимы работы отдельных машин и линий в целом;
- самостоятельно формулировать задачи исследования;
- осуществлять технологическое проектирование оборудования с использованием прикладных компьютерных программ.

Навык:

- поиск и обработка научно-технической информации;
- расчета основных параметров оборудования с применением современных средств вычислительной техники.

Опыт деятельности:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья и требований к конечной продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины:

Раздел 1. Общие сведения о технологическом оборудовании и аппаратах ПМО. Подвесное транспортное оборудование ПМО. Раздел 2. Напольный транспорт. Оборудование для напорного транспортирования продуктов. Раздел 3. Емкостные вытеснители. Оборудование для съемки шкур. Раздел 4. Оборудование для первичной обработки шкур на мясокомбинатах. Оборудование для съемки волоса и оперения. Раздел 5. Машины для обработки кишок. Моечные машины и устройства. Раздел 6. Мясорезательные машины. Машины для перемешивания продукции. Раздел 7. Оборудование и аппараты для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Оборудование для дымоприготовления. Раздел 8. Оборудование и аппараты для тепловой обработки мясопродуктов. Установки для получения клеев и бульонов. Раздел 9. Оборудование и аппараты для обработки жирсырья.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет, курсовой проект.

5. Разработчик: канд. техн. наук, доцент, заведующий кафедрой безопасности жизнедеятельности, механизации и автоматизации технологических процессов и производств Башняк С.Е.