

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технологическое оборудование, инженерные процессы и аппараты мясной отрасли»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины, в соответствии с профессиональным стандартом "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019 № 602н, является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от от 11.08.2020г. № 936.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирова ние компетенций:

Общепрофессиональные (ОПК): способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3); способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенций: - использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач (ОПК-3.1); использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.2); осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3); рассчитывает производственные мощности, требуемую рабочу силу и эффективность работы техноло(гического) оборудования, оценивает и планиреут внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.3).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: инженерных процессов при решении профессиональных задач (ОПК-3.1); инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.2); расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3); расчетов производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрений инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.3).

Умения: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач (ОПК-3.1); использовать знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.2); осуществлять расчеты и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3); рассчитывать производственные мощности, требуемую рабочу силу и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.3).

Навык и (или) опыт деятельности: в использовании знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач (ОПК-3.1); в использовании знаний инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3.2); в осуществлении расчетов и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации (ОПК-3.3); в расчетах производственных мощностей, требуемой рабочей силы и эффективности работы технологического оборудования, оценки и планирования внедрения инноваций в производство в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией (ОПК-5.3).

3. Содержание программы 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, экзамен, курсовой проект.

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