

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
Современное оборудование и средства автоматизации производств продукции
животного происхождения

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от от 11.08.2020г. № 937.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные (ПК): разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1); управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенций: способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4); способен организовывать проведение пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1).

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: методики разработки новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4); методики организации проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрения в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1).

Умения: разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4); организовывать проведение пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1).

Навык и (или) опыт деятельности: способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентноспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях (ПК-1.4); способен организовывать проведение пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения (ПК-2.1).

3. Содержание программы дисциплины: Раздел 1. Общие принципы анализа, расчета и выбора технологического оборудования пищевых производств. Раздел 2. Подвесное транспортное оборудование. Напольный транспорт. Раздел 3. Оборудование для напорного транспортирования продуктов. Емкостные вытеснители. Раздел 4. Оборудование для съемки шкур, их первичной обработки. 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 для разделения, дозирования и формования мясопродукции. Раздел 8. Оборудование для дымоприготовления. Оборудование для тепловой обработки мясопродуктов, для получения клеев и бульонов, для обработки жирсырья. Раздел 9. Компьютерные технологии при проектировании технологического оборудования предприятий.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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