

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.В.05
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен/Курсовой проект
Трудоемкость, з.е./ час	12/432
Компетенции	ОПК-4, ПК-10

Курс является дисциплиной базовой части, в которой излагаются вопросы расчёта устройства, особенности эксплуатации, специфики современного оборудования с учётом технологических требований молока и молочных продуктов. В нём изучаются разнообразные методы физического и химического воздействия, механического и теплового, диффузионного и т.д., а также принципы конструирования оборудования, его устройство и методики расчёта рабочих механизмов с учётом специфических свойств сырья биологического происхождения, обладающего сложной структурой.

Цель изучения дисциплины - Обучение студентов умению сочетать фундаментальную подготовку по общенаучным и общетехническим дисциплинам с конкретными знаниями в области технологического оборудования, развить логическое мышление при подборе и расчёте различных видов технологического оборудования, особенности эксплуатации, специфики современного оборудования с учётом технологических требований обработки молока и молочных продуктов.

В задачи дисциплины входит:

- изучение физической сущности и механизма явлений, сопутствующих процессам переработки молока и молочных продуктов с целью установления технологических характеристик оборудования и зависимостей определяющих законы изменения технологических параметров;

- изучение конструктивных форм рабочих органов, основы построения, типы и конструкции современного технологического оборудования, применяемого и могущего найти применение на предприятиях молочной промышленности;

- рассматриваются вопросы экономической, рациональной и безопасной эксплуатации технологического оборудования;

- изучаются возможные пути интенсификации, механизации и автоматизации производственных процессов.

Дисциплина «Технологическое оборудование молочной отрасли» входит в базовую часть (Б1.В.05) учебного плана направления подготовки бакалавров 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения.

В результате изучения курса студент должен:

знать:

- общие базовые сведения по устройству и правилам эксплуатации технологического оборудования;

- общие технологические схемы переработки животноводческой продукции;

- навыки управления информацией (способность извлекать и анализировать информацию из различных источников);

уметь:

- анализировать различные технологические процессы, применяемые в переработке молока и молочных продуктов;

- организовывать процессы первичной переработки животноводческой продукции;

владеть:

- знаниями в проведении различных технологических процессов, умением использовать технологические аппараты при проведении производственных процессов;

- базовыми конструкторско-исследовательскими навыками и применять их на практике, адаптировать к экстремальным условиям.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

- готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК- 10).