

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Технологическое оборудование мясной отрасли

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «**Технологическое оборудование мясной отрасли**» являются

- а. приобретение навыков выполнения технологических расчетов для предприятий мясной промышленности,
- б. формирование у студентов комплекса теоретических знаний, практических навыков и методических основ разработки и эксплуатации технологического оборудования мясной промышленности

2. Содержание дисциплины «Технологическое оборудование мясной отрасли»:

Основы монтажа, наладки и эксплуатации оборудования по производству колбасных изделий

Инструменты и оборудование для первичной обработки мясного сырья

Машины для пластования и снятия шкурки со шпика

Оборудование для измельчения мяса и шпика

Мясорезательные машины и шпигорезки

Оборудование для перемешивания мясных продуктов

Перемешивающие устройства

Оборудование для формования колбасных изделий

Оборудование для тепловой обработки колбасных изделий

Оборудование для комбинированной термообработки и копчения колбасных изделий.

Оборудование для холодильной обработки мясной продукции

Оборудование для посола мяса.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) порядок выполнения технологических расчетов и оценки технического уровня проектируемого предприятия;

- б) технологическое оборудование, его конструкции, принципы работы и условия высокоэффективной эксплуатации;
- в) технические характеристики машин, системы их регулирования и настройки на оптимальные режимы;
- г) теоретические зависимости между параметрами рабочего процесса, кинематикой и динамикой рабочих органов;
- д) основные направления развития отраслевого машиностроения путем разработки нового и модернизация существующего оборудования.

2) Уметь:

- а) работать с нормативно-технической документацией;
- б) обоснованно разрабатывать задачи в области конструирования технологического оборудования;
- в) выполнять все необходимые расчеты, анализировать условия и режимы работы оборудования, выбирать основное и вспомогательное оборудование для конкретных производственных условий, определять оптимальные условия проведения технологических процессов;
- г) правильно выбирать пути для достижения поставленной цели, разрабатывать структурные схемы машин и аппаратов с предварительным определением оптимальных режимов ее работы;
- д) грамотно осуществлять технологические кинематические, энергетические и прочие расчеты деталей машин и аппаратов;

3) Владеть:

- а) навыками проектирования технологических процессов производства и реализации готовой продукции;
- б) навыками расчета и подбора технологического оборудования применительно к технологии производства мясной продукции
- в) навыками подбора и размещения машин, аппаратов и механизмов с составлением спецификаций.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.