

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.1 Технология и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья

по направлению подготовки: 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

по профилю «Машины и аппараты пищевых производств»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудование пищевых производств».

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья» являются:

- а) формирование знаний о процессах и машинах, используемых при первичной переработке растительного сырья;
- б) обучение технологии получения пищевого продукта;
- в) обучение способам применения расчетов оборудования, используемого при первичной переработке сырья;
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих в области эксплуатации машин и аппаратов пищевой промышленности.

2. Содержание дисциплины «Технология и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья»:

1. Химические вещества, входящие в состав растительного сырья.
2. Факторы, вызывающие порчу продуктов растительного сырья.
3. Зерно как сырье пищевой промышленности.
4. Свекла как сырье пищевой промышленности.
5. Картофель как сырье пищевой промышленности.
6. Организация контроля качества пищевого сырья растительного происхождения.
7. Технологии и оборудование мойки растительного сырья.
8. Технологии и оборудование сортировки и классификации растительного сырья.
9. Технологии и оборудование сушки растительного сырья.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия подготовка, переработка, хранение растительного сырья;
- б) технологию и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья;
- в) оборудование, используемое в процессе переработки растительного сырья;
- г) режимы работы и параметры процесса первичной переработки;
- д) хранилища для длительного хранения растительного сырья;
- е) физико-химические процессы, протекающие в растительном сырье при длительном хранении.

2) Уметь:

- а) разрабатывать схемы технологических линий первичной переработки растительного сырья;
- б) производить расчеты технологического оборудования;
- в) подбирать технологическое оборудование в соответствии с операциями процесса;
- г) разрабатывать новые конструкции машин и агрегатов по первичной переработке растительного сырья.

3) Владеть:

- а) знаниями в области технологии и оборудования пищевой промышленности;
- б) знаниями в области эксплуатации машин и аппаратов пищевой промышленности;

в) знаниями технологии получения пищевого продукта, выдавать новые технологические решения.

Зав.каф. ОПП

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, overlapping loops and strokes, representing the name Nikolaev A.N.

Николаев А.Н.