

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 16:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea77b773776a16109b644b53d8986ab6253891f2b8413a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ»

Компонент	Вариативная часть
Индекс	Б1.В.05
Семестр	5
Форма контроля	Экзамен/Курсовой проект
Трудоемкость, з.е./ час	6/216
Компетенции	ОПК-4, ПК-10

Курс является дисциплиной профилирующего цикла, в котором излагаются вопросы расчёта устройства, особенности эксплуатации, специфики современного оборудования с учётом технологических требований обработки мяса и мясопродуктов. В нём изучаются разнообразные методы физического и химического воздействия механического, 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. Даются как общие закономерности развития науки и техники, так и специфика оборудования мясной промышленности.

В результате изучения курса "Технологическое оборудование мясной отрасли", как науки прикладного характера, студент решает следующие задачи:

- изучает физическую сущность и механизм явлений, сопутствующий процессам переработки животных, птицы и продуктов убоя с целью установления технологических характеристик оборудования и зависимостей определяющих законы изменения технологических параметров;

- изучает конструктивные формы рабочих органов, основы построения типы и конструкции современного технологического оборудования, применяемого и могущего найти применение на предприятиях мясной промышленности:

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

- изучает существование и возможные пути интенсификации, механизации и автоматизации производственных процессов.

В результате изучения курса студент должен иметь представление:

- об основных проблемах научно-технического развития сырьевой базы и отраслей по производству мяса и мясопродуктов;

- о проблемах улучшения качества сырья и готовой продукции;

- о проблемах рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

знать и использовать:

- методы анализа свойств, состава и пищевой ценности мяса и мясопродуктов;

- методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства и переработки мяса и мясопродуктов с использованием средств вычислительной техники;

- оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования;

- методы анализа процессов хранения сырья, производства и переработки с целью выяснения перспективных технологических решений при строительстве, реконструкции или технологическом перевооружении предприятий отрасли;

уметь:

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;

- проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;

- осуществлять технологическое проектирование с использованием САПР, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли;

- разрабатывать технологические и технические задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия с получением заданного ассортимента выпускаемой продукции обоснованием технологической схемы производства, грузопотоков, объемно-планировочных решений, оценкой технических решений с точки зрения технико-экономических показателей, уровня унификации и стандартизации, уровня механизации и автоматизации производства и охраны труда;

- разрабатывать месячные производственные программы и сменно-суточные плановые задания участкам производства и анализировать их выполнение;

владеть:

- методами осуществления технического и микробиологического контроля качества сырья и готовой продукции;

- методами управления действующими технологическими процессами переработки мяса, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;

- статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве различных видов мяса и мясопродуктов;

- экономико-математическими методами и ЭВМ при выполнении инженерно-экономических расчётов в процессе управления.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- 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).