|  |  |
| --- | --- |
|  **Аннотация** |  |
|  **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра пищевой инженерии  |
| Дисциплина  | Технологическое оборудование пищевых производств  |
| Направление подготовки  | 19.03.01 Биотехнология  |
| Профиль  | Пищевая биотехнология  |
| Объем дисциплины  | 8 з.е  |
| Формы промежуточной аттестации  |  Зачет |
|  |  |  Экзамен |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  Тема |  Наименование темы |
|  Тема 1. |  Технологическое оборудование для ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности |
|  Тема 2. |  Назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства для отдельных отраслей пищевой промышленности  |
|  Тема 3. |  Назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства для молочной продукции |
|  Тема 4. |  Назначения, принципы действия и устройство технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства для мясной продукции |
|  Тема 5. |  Методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности при выборе оптимальных технических и организационных решений |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Алексеев Г. В., Вороненко Б. А. Математические методы в пищевой инженерии [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 176 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168439 |
|  2. Бредихин С. А., Бредихин А. С. Процессы и аппараты пищевой технологии [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 544 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/168675 |
|  3. Антипов С. Т., Ключников А. И. Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 1. Разборка сельскохозяйственного сырья на анатомические части [Электронный ресурс]:. - Санкт- Петербург: Лань, 2021. - 368 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174962 |
|  4. Антипов С. Т., Ключников А. И. Техника пищевых производств малых предприятий. Часть 2. Сборка пищевых продуктов из компонентов сельскохозяйственного сырья [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 596 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/174963 |
|  **Дополнительная литература:** |

|  |
| --- |
|  1. Бредихин С. А. Технологическое оборудование переработки молока [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 412 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162381 |
|  2. Раманаускас И. И., Майоров А. А. Технология и оборудование для производства натурального сыра [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 508 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/162386 |
|  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
|  |
| Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Microsoft Office 2016.Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.  |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
|   |
| **Лекции** **по** **технологическому** **оборудованию** http://www.teoretmeh.ru/lect.html  |
| Аннотацию подготовил: Пищиков Г.Б.  |