

Аннотация рабочей программы дисциплины
«Высокотехнологичное оборудование пищевых производств»
Адаптированная аннотация для лиц с ограниченными возможностями здоровья и
инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным
образовательным программам высшего образования

Целью освоения дисциплины «Высокотехнологичное оборудование пищевых производств» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области оборудования перерабатывающих отраслей с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных научных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отраслей.

Задачи дисциплины

- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья.

Названия тем, основных вопросов в виде дидактических единиц:

Современное высокотехнологичное производство продуктов питания. Понятие «высокотехнологичное производство». Основные требования, предъявляемые к высокотехнологичному оборудованию. Вопросы внедрения высокотехнологичных производств.

Использование нанотехнологий в пищевой промышленности.

Нанохимические датчики. Нанобиодатчики.

Высокотехнологичное оборудование для производства зерно-мучных продуктов. Оборудование для производства хлебобулочных изделий. Оборудование для хлебобулочных изделий из замороженного теста.

Высокотехнологичное оборудование для производства плодовоовощных продуктов.

Оборудование для производства замороженных овощей. Оборудование для производства замороженных плодов и ягод.

Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания.

Ультрафильтрация.

Мембранная стерилизация

Высокотехнологичные производства безалкогольных напитков. Обратный осмос. Вакуумная дистилляция. Диализ.

Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров. Переэтерификация. Ферментативная переэтерификация. Фракционирование.

Утилизация отходов производства и малоотходные технологии. Методы и способы утилизации и ликвидации промышленных отходов.

Безотходные и ресурсосберегающие технологии в пищевой промышленности.

Объем дисциплины 4 з.е.

Форма промежуточного контроля – *экзамен*.