

Учебная дисциплина «Оборудование для хранения и переработки продукции растениеводства»

- Тема 1. Разделение неоднородных систем
- Тема 2. Перемешивание
- Тема 3. Теплопередача и источники энергии и теплоносители
- Тема 4. Теплообменная аппаратура
- Тема 5. Выпаривание растворов
- Тема 6. Основы массопередачи
- Тема 7. Процессы и аппараты для абсорбции
- Тема 8. Процессы и аппараты для экстракции
- Тема 9. Процессы и аппараты для сушки
- Тема 10. Измельчение твердых материалов. Классификация (сепарирование) зернистых материалов
- Тема 11. Дозирование материалов
- Тема 12. Структура и классификация технологического оборудования для хранения и переработки зерна
- Тема 13. Оборудование для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры шириной, толщиной и аэродинамическими свойствами
- Тема 14. Оборудование для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры длиной
- Тема 15. Оборудование для выделения примесей, отличающихся от зерен основной культуры совокупностью различных физических свойств
- Тема 16. Оборудование для измельчения зерна и компонентов комбикормов
- Тема 17. Классификация и область применения оборудования для производства комбикормов
- Тема 18. Технологические линии производства хлебобулочных изделий
- Тема 19. Технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий
- Тема 20. Оборудование для мойки сельскохозяйственного сырья и тары
- Тема 21. Оборудование для инспекции, сортировки и калибровки плодоовощного сырья
- Тема 22. Оборудование для очистки плодоовощного сырья от верхнего покрова
- Тема 23. Оборудование для разделения гетерогенных систем и измельчения плодоовощного сырья
- Тема 24. Оборудование для тепловой обработки плодоовощного сырья
- Тема 25. Оборудование для производства растительного масла
- Тема 26. Оборудование для производства сахара-песка из сахарной свеклы

Учебная дисциплина «Оборудование для хранения и переработки продукции животноводства»

- Тема 1. Технологические линии производства молока
- Тема 2. Насосы и трубопроводы для транспортирования молока и молочных продуктов
- Тема 3. Оборудование для разделения гетерогенных систем и удаления механических примесей
- Тема 4. Оборудование для гомогенизации молока и молочных продуктов
- Тема 5. Установки и оборудование для пастеризации молока и молочных продуктов
- Тема 6. Установки и оборудование для стерилизации молока и молочных продуктов
- Тема 7. Техническое обеспечение линии производства сыров и творога
- Тема 8. Техническое обеспечение линии производства сливочного масла
- Тема 9. Техническое обеспечение линии производства мороженого
- Тема 10. Оборудование для вакуум-термической обработки молока
- Тема 11. Структура технологического оборудования мясоперерабатывающей промышленности
- Тема 12. Техническое обеспечение линии первичной переработки сельскохозяйственных животных
- Тема 13. Оборудование линий для убоя скота и разделки туш
- Тема 14. Оборудование для прессования мясожирового сырья
- Тема 15. Оборудование для отстаивания и фильтрования
- Тема 16. Оборудование для обработки кишок
- Тема 17. Техническое обеспечение производства колбасных изделий
- Тема 18. Оборудование для первичного измельчения мясожирового сырья
- Тема 19. Оборудование для тонкого измельчения мясожирового сырья
- Тема 20. Оборудование для перемешивания мясного сырья
- Тема 21. Оборудование для формования
- Тема 22. Оборудование для тепловой обработки мясных продуктов
- Тема 23. Оборудование для посола мясного сырья