ФГОС ВО

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Процессы и аппараты пищевых производств»

По основной образовательной программе бакалавриата
15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

1. Цель дисциплины: развитие профессиональных компетенций, в соответствии с которыми обучающийся должен быть способен анализировать состояние и динамику показателей качества работы технологического оборудования, обеспечивать интенсификацию реализуемых процессов путем использования современных достижений гидромеханики и тепломассообмена; разрабатывать новые способы решения нестандартных производственных задач.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

- способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки (ПК-1).

- умением применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению (ПК-9).

3. Трудоемкость дисциплины – 6 ЗЕ (216 часов).

4. Содержание дисциплины:

Дисциплина включает следующие модули:

- Модуль 1 Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств
- Модуль 2 Тепловые процессы и аппараты
- Модуль 3 Холодильные процессы
- Модуль 4 Массообменные процессы
- Модуль 5 Основы теории и техники сушки пищевых продуктов
- Модуль 6 Гидромеханические процессы

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет.

Разработал:
Доцент кафедры МАПП И.Л. Шишковская

Проверил
Декан ФПХП А.А. Беушев