

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

«Процессы и аппараты пищевых производств»

По основной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Цели дисциплины:

- получение знаний и практических навыков в области процессов и аппаратов пищевых производств, где особенностью является обобщенное рассмотрение процессов подчиняющихся единым теоретическим закономерностям;
- сущности основных процессов пищевой технологии и их аппаратурного оформления вне зависимости от конкретного продукта или производства.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):**Профессиональные компетенции (ОПК):**

- Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности различных классов предприятий общественного питания (ОПК-4).

3. Трудоемкость дисциплины – 2 ЗЕ (72 часа).**4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1: Механические процессы.

Модуль 2: Гидромеханические процессы.

Модуль 3: Тепловые процессы.

Модуль 4: Процессы массообмена.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
декан ВЗФ



Handwritten signatures in blue ink.

О.В. Кольтюгина

А.В Михайлов