

## АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

## «Процессы и аппараты»

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

**1. Цели дисциплины:**

- получение знаний и практических навыков в области процессов и аппаратов пищевых производств, где особенностью является обобщенное рассмотрение закономерностей;

- сущности основных процессов пищевой технологии и их аппаратурного оформления вне зависимости от конкретного продукта или производства, студентами обучающимися по направлению «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология молока и молочных продуктов».

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

- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4).

**3. Трудоемкость дисциплин – 4 ЗЕ (144 часа).****4. Содержание дисциплины:**

Модуль 1: Механические процессы.

Модуль 2: Гидромеханические процессы.

Модуль 3: Тепловые процессы.

Модуль 4: Массообменные процессы.

**5. Форма промежуточной аттестации – экзамен.**

Разработал:  
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев