

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»
по основной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2017-2018 г.г.)
Профиль «Современные технологии переработки растительного сырья»
(очная, заочная формы обучения)

1 Цель дисциплины:

Развитие профессиональных компетенций и формирование широкого кругозора путём ознакомления с основными закономерностями, с основными принципами классификации и конструктивно-технологическими воплощениями процессов и аппаратов пищевых производств вне зависимости от конкретного вида производства.

2 Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

- способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства (ПК-1);
- способность владеть прогрессивными методами подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).

3 Трудоёмкость дисциплины: 8 ЗЕ (288 часов).

4 Содержание дисциплины:

-Основные законы технологических процессов. Методы исследования процессов и аппаратов. Классификация основных процессов пищевых производств;

-Механические процессы: сортирование, измельчение, прессование, перемешивание сыпучих материалов, конструктивно-технологические схемы машин и аппаратов;

-Гидромеханические процессы: основные физические свойства жидкостей и газов, разделение неоднородных жидких и газовых систем, перемешивание жидких сред, конструктивно-технологические схемы машин и аппаратов;

-Тепловые процессы: нагревание и охлаждение, выпаривание и конденсация, конструктивно-технологические схемы теплообменных аппаратов;

-Массообменные (диффузионные) процессы: классификация массообменных процессов, сушка, перегонка, кристаллизация, сорбционные процессы, конструктивно-технологические схемы аппаратов.

5 Форма промежуточной аттестации: зачёт, экзамен.

Разработал:
Доцент кафедры ТХПЗ



С.Н. Брасалин

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев