

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Процессы и аппараты пищевых производств»

по основной образовательной программе бакалавриата (по УП 2017-2018 г.г.)
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Профиль «Технология продукции общественного питания»
(очная, заочная формы обучения)

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 различных классов предприятий общественного питания (ОПК-4).

3. Трудоемкость дисциплин – 2 ЗЕ (72 часа).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Механические процессы.

Модуль 2: Гидромеханические процессы.

Модуль 3: Тепловые процессы.

Модуль 4: Массообменные процессы.

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим



А.А. Беушев