

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Процессы и аппараты пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата) (по
УП 2020 г.) очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья
Трудоемкость дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Курсовой проект, экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли.

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Физические процессы, применяемые при переработке растительного сырья;
2. Химические процессы, используемые при переработке растительного сырья;
3. Биологические процессы, применяемые при производстве растительного сырья;
4. Процессы и аппараты, используемые при производстве безалкогольных продуктов;
5. Процессы и аппараты, используемые при переработке плодов и ягод;
6. Процессы и аппараты, используемые при производстве вина;
7. Процессы и аппараты, используемые при производстве пива, пивных напитков и слабоалкогольных продукции.
8. Процессы и аппараты для производства спирта;
9. Процессы и аппараты, используемые для производства хлеба и хлебобулочных изделий.

Разработал:

заведующий кафедрой

кафедры ТБПВ

В.А. Вагнер



Проверил:

А.А. Беушев