

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-3.3: Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов;
- ОПК-4.2: Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 4.

1. Общие сведения..

2. Механические процессы.. Измельчение и сортирование материалов. Обработка материалов давлением.

3. Гидромеханические процессы. Разделение жидких неоднородных систем. Осаждение. Фильтрация. Мембранные технологии.

4. Тепловые процессы.. Основы теплообмена. Конструкции теплообменников.

5. Классификация и принцип работы вакуум-выпарных установок. Основы получения холода. .

6. Теоретические основы массообменных процессов. Сорбционные процессы, кристаллизация, перегонка, экстракция, сушка.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина