

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

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 животного происхождения с учетом рационального использования сырья;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 4.

- 1. Общие сведения.** Использование знаний инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.
- 2. Механические процессы. Измельчение и сортирование материалов.** Осуществление механических процессов при производстве продуктов животного происхождения.
- 3. Обработка материалов давлением. Классификация прессующих машин.** .
- 4. Перемешивание и смешивание. Основы гидравлики..** .
- 5. Гидромеханические процессы. Разделение жидких неоднородных систем..** Осуществление гидромеханических процессов при производстве продуктов животного происхождения.
- 6. Фильтрация и мембранные технологии при разделении неоднородных систем.** .
- 7. Разделение газовых систем (очистка газов).** .
- 8. Тепловые процессы. Выбор и обоснование теплообменных аппаратов.** Осуществление тепловых процессов при производстве продуктов животного происхождения.
- 9. Классификация и принцип работы вакуум-выпарных установок.** .
- 10. Основы получения холода.** .
- 11. Теоретические основы массообменных процессов.** Осуществление массообменных процессов при производстве продуктов животного происхождения.
- 12. Сорбционные процессы.** .
- 13. Экстракция и кристаллизация.** .
- 14. Перегонка и ректификация.** .
- 15. Процесс сушки и классификация сушильных установок.** .
- 16. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов.** .

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина