

**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 очная. Семестр 4.**

1. Общие сведения.. .
2. Механические процессы. Измельчение и сортирование материалов.. .
3. Обработка материалов давлением. .
4. Гидромеханические процессы. Разделение жидких неоднородных систем. .
5. Перемешивание и смешивание. Основы гидравлики. .
6. Фильтрование. Мембранные технологии. .
7. Разделение газовых систем (очистка газов). .
8. Тепловые процессы. Основы теплообмена. .
9. Классификация и принцип работы вакуум-выпарных установок. .
10. Основы получения холода. .
11. Теоретические основы массообменных процессов. .
12. Сорбционные процессы. .
13. Экстракция и кристаллизация. .
14. Перегонка и ректификация. .
15. Сушка. .
16. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов. .

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина