

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 20:43:11
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины

Цель курса «Процессы и аппараты пищевых производств» – научить будущего специалиста основам разработки и рациональному подбору аппаратов и машин для обеспечения оптимальных режимов технологического процесса и необходимого качества готовой продукции.

Задачами дисциплины являются:

- изучение закономерностей протекания механических, гидромеханических и гидравлических, теплообменных и массообменных процессов с учетом изменения реологических свойств пищевых продуктов на каждой стадии отдельно взятого процесса;
- ознакомление с устройством и принципом действия различных промышленных аппаратов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к базовой части цикла дисциплин учебного плана ОПОП по специальности 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения», 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья:

- по очной форме обучения;
- по очно-заочной форме обучения;
- по заочной форме обучения.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по специальности 19.03.03. «Продукты питания животного происхождения», 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья:

УК-9, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

Раздел 1. Механические процессы

Раздел 2. Гидромеханические процессы

Раздел 3. Теплообменные процессы

Раздел 4. Массообменные процессы