АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.26 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация выпускника – бакалавр

1. Цели освоения дисциплины: изучение закономерностей, аппаратурного оформления, принципов технической реализации, методов расчета режимов процессов, используемых при переработке сельскохозяйственной продукции.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО:

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Физика», «Химия», «Расчет и конструирование оборудования пищевых производств.

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного освоения дисциплин: «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технологии».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

– способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-2);

– способен использовать естественнонаучные законы при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-2.1);

– способен использовать фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания (ОПК-2.2);

– способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности (ОПК-3.2).

4. Краткое содержание дисциплины:

1. Основные законы науки о процессах и аппаратах, методы исследования процессов и аппаратов
2. Механические процессы
3. Гидромеханические процессы
4. Гидростатические и гидродинамические процессы
5. Тепловые процессы
6. Массообменные процессы

5. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы

Разработчик: к.т.н. доцент И.В. Назаров