

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю «Технология хранения и переработки зерна»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПИМП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Процессов и аппаратов химической технологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» являются:

- а) освоение теоретических знаний в области процессов и аппаратов пищевых производств;
- б) приобретение умений применять эти знания в профессиональной деятельности при решении, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств и общественного питания.

2. Содержание дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»:

Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств.

Механические процессы.

Гидромеханические процессы.

Мембранные процессы.

Тепловые и холодильные процессы пищевых производств.

Массообменные процессы.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основные процессы, проходящие в пищевой промышленности;
- б) аппараты, применяемые для проведения процессов пищевых производств;
- в) современные методы исследования процессов и аппаратов; основы физического моделирования процессов.

2) Уметь:

- а) классифицировать процессы пищевых производств;
- б) управлять параметрами пищевых производств;
- в) использовать автоматизированные системы управления процессами.

3) Владеть:

- а) навыками измерений параметров, получаемых при работе аппаратов, обработки результатов и их изменения.

Зав. каф. ПИМП, профессор

Поливанов М.А.