АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.16 Процессы и аппараты пищевых производств

Направление подготовки: 19.03.02 « Продукты питания из растительного сырья»
Профиль подготовки: «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Процессы и аппараты химической технологии»

1.Цели освоения дисциплины

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

а)освоении 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

в) формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику

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

Теоретические основы.

Механизмы и уравнения переноса. Законы сохранения. Моделирование. Межфазный перенос субстанций.

Гидромеханические ПАПП

Прикладная гидромеханика. Перемещение жидкостей, сжатие и перемещение газов. Разделение неоднородных систем. Перемешивание в жидких средах.

Теплообменные ПАПП

Теплообмен. Промышленные способы передачи тепла. Выпаривание.

Массобменные ПАПП

Массообмен. Абсорбция. Перегонка. Экстракция.

***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:

навыками измерений параметров, получаемых при работе аппаратов, обработки результатов и их изменения

Зав.каф. ОПП Николаев А.Н.