

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

## Б1.Б.18 «Процессы и аппараты пищевых производств»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Процессы и аппараты 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;

в) формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

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

Предмет и задачи курса.

Теоретические основы процессов и аппаратов пищевых производств.

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.

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

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.