

## Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

Ф.И.О. Казбековна

Должность: Ректор

Датум подписания: 19.03.2014 14:58:08

Университет: Общественного питания

71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.03 Процессы и аппараты пищевых производств"**

**направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"**

### Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цели** изучения дисциплины заключается в приобретении и усвоении бакалаврами знаний в области процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

**Задачи** дисциплины состоят:

- в изучении на базе фундаментальных законов физики и химии общих процессов, протекающих в различных производствах,
- изучение современных аппаратов, общих методов их расчета,
- путей рационализации процессов,
- выбора оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах,
- в освоении основных технологических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии.

### Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Введение. Анализ протекающих в пищевых производствах процессов, их расчет
Моделирование и подобие процессов пищевой технологии
Механические процессы.
Основы гидравлики. Гидромеханические процессы.
Биохимические процессы
Тепловые процессы.
Массообменные процессы.
Промежуточная аттестация

### Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к базовой части подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Физика», «Математика», «Химия». Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП: «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания».

### В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

<b>ПКУВ-7:</b> Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
<b>ПКУВ-7.1</b> Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.		
производственные мощности и	оценивать и планировать внедрение	методами расчета производственных



эффективность работы технологического оборудования.	инноваций в производство.	мощностей и эффективности работы технологического оборудования.
<b>ПКУВ-6:</b> Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
<b>ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</b>		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
<b>ПКУВ-6:</b> Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
<b>ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</b>		
приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.
<b>ПКУВ-3:</b> Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания		
<b>ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции</b>		
технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции.

Дисциплина "Процессы и аппараты пищевых производств" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

**Общая трудоёмкость дисциплины** составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

**Вид промежуточной аттестации:** Экзамен.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 13.09.2023	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 14.09.2023	Хатко Зурет Нурбиевна

