

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 11.07.2023 12:01:04
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

Аннотация

Рабочей программы учебной дисциплины «Б1.О.14 Процессы и аппараты пищевых производств»

(шифр, наименование дисциплины)

направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

программа подготовки _____ бакалавриат _____

Цель изучения учебной дисциплины - формирование у студентов системы профессиональных знаний по вопросам процессов и аппаратов пищевых производств для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке к решению конкретных и перспективных задач, связанных с рационализацией технологических процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачами учебной дисциплины:

- ознакомить студентов с процессами, протекающими в различных производствах;
- показать закономерности общих методов расчета современных аппаратов и пути рационализации этих процессов;
- развить практические навыки студентов для выбора оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах;
- ознакомить студентов с научными достижениями и современными тенденциями в использовании новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной связи с вопросами технологии.

Основные блоки и темы учебной дисциплины:

Введение, анализ протекающих в пищевых производствах процессов, их расчет; моделирование и подобие процессов пищевой технологии; принцип оптимизации тепловых и массообменных процессов; механические процессы: измельчение, сортирование, прессование; биохимические процессы; основы гидравлики; гидромеханические процессы, разделение неоднородных систем с жидкой и газовой дисперсной средой; тепловые процессы, выпаривание; массообменные процессы, основы теории переноса массы между фазами, сушка, простая перегонка и ректификация.

Учебная дисциплина «Б1.О.14 Процессы и аппараты пищевых производств» входит в перечень дисциплин обязательной части ОПОП.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими общепрофессиональными (ОПК) компетенциями (или их элементы), предусмотренными ФГОС ВО:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2 Способен применять основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации при решении задач профессиональной деятельности

ОПК 2.1 Способен осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять её в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий

Знать: современные информационные технологии, основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации.

Уметь: создавать базы данных с использованием ресурсов Интернет, применять физико-математические методы для решения задач с использованием стандартных программных средств, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

Владеть: навыками применения стандартных программных средств, компьютером как средством управления информацией.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются лабораторными работами и практическими

занятиями, выполнением курсового проекта, самостоятельной работой над учебной и научной литературой и завершается выполнением курсового проекта и экзаменом.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 часа, 4 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: курсовой проект, экзамен.

Разработчик
доцент, канд. техн. наук, доцент _____



О.В. Мариненко

Зав. выпускающей кафедрой
д-р техн. наук, профессор _____

Х.Р. Сиюхов