

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Ф.И.О. Сидорова Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Датум подписания: 19.03.2019 15:50:24

Удостоверение: 19.03.2019 15:50:24

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

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

производств"

направления подготовки бакалавров "19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания"

профиль подготовки "Технология продуктов общественного питания"

программа подготовки "бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины заключается в приобретении и усвоении бакалаврами знаний в области процессов и аппаратов пищевых производств 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 дисциплинам по выбору, части формируемой участниками образовательных отношений 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:

ПКУВ-6: 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
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
ПКУВ-6: 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		
ПКУВ-6.2 Выбирает технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения		
ПКУВ-7: Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство		
ПКУВ-7.1 Рассчитывает производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования.		
ПКУВ-3: 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		
ПКУВ-3.1 Обосновывает и применяет технические средства 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 08.09.2025	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2025	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 08.09.2025	Хатко Зурет Нурбиевна

