

Документ подписан простой электронной подписью
рабочей программы учебной д

ФИО Залужная/Подмила Иванова

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 23.10.2026 10:49:40

Уникальный программный ключ:

файл профиля подготовки "Стандарты

Full Text: <https://doi.org/10.3390/IntJEnvironResPublicHealth15050925>

программа подготовки "Бакалавр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины заключается в приобретении и усвоении знаний в области процессов и аппаратов пищевых производств для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке бакалавров 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. Характеристика механических процессов: измельчения, дробления, резания.
Основы гидравлики. Гидромеханические процессы. Разделение неоднородных систем с жидкой и газовой дисперсной средой.
Биохимические процессы
Тепловые процессы. Теплообменные процессы.
Массообменные процессы
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам по выбору, часть, формируемая участниками образовательных отношений подготовки бакалавров по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология.

Для успешного освоения дисциплины необходимы знания по следующим дисциплинам и разделам ОП: «Физика», «Математика», «Химия», "Технологическое предпринимательство".

Знания, умения и приобретенные компетенции будут использованы при изучении следующих дисциплин и разделов ОП: "Оборудование перерабатывающих предприятий" "Разработка стандарта и нормативной документации по предприятию по производству хлебобулочных и мучных кондитерских изделий", "Разработка стандарта и нормативной документации по предприятию по переработке плодов и овощей".

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ПКУВ-5: Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики



ПКУВ-5.2 Разрабатывает требования к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством		
методологические основы разработки требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством.	разрабатывать и оформлять основные виды нормативных документов, записей о качестве, а также комплекты документов системы управления качеством организации.	навыками разработки структуры, требований к стандартам организации, в том числе по системе управления качеством, навыками разработки элементов системы документооборота в организации.
ПКУВ-5: Способность разрабатывать и использовать организационно-распорядительные, нормативные документы и техническую документацию с учетом требований законодательства и передовых тенденций развития экономики		
ПКУВ-5.1 Разрабатывает структуру стандартов организации, в том числе по системе управления качеством		
основные положения национальной и международной нормативной базы в области документооборота систем управления качеством; структуру документации системы управления качеством организации и назначение основных видов документов системы управления качеством.	разрабатывать структуру содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством.	навыками разработки структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством, навыками разработки элементов системы документооборота в организации.

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: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 15.07.2024	Мариненко Ольга Вячеславовна
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 17.07.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 28.07.2024	Тазова Зарета Тальбиевна

