

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Процессы и аппараты пищевых производств»

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ХТОМ

Кафедра-разработчик рабочей программы: ХТОМ

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» являются:

- освоение теоретических знаний в области процессов и аппаратов пищевых производств,
- 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;
- формирование профессиональных компетенций, необходимых выпускнику.

2. Содержание дисциплины:

Теоретические основы ПАПП. Гидростатика и гидродинамика.

Гидромеханические процессы.

Тепловые процессы.

Массообменные процессы.

Биохимические процессы.

Механические процессы.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- основные процессы, проходящие в пищевой промышленности;
- аппараты, применяемые для проведения процессов пищевых производств;
- современные методы исследования процессов и аппаратов; основы физического моделирования процессов.

Уметь:

- использовать автоматизированные системы управления процессами.
- классифицировать процессы пищевых производств;
- управлять параметрами пищевых производств;

Владеть:

- навыками измерений параметров, получаемых при работе аппаратов;
- навыками обработки результатов и их изменения.

Зав. кафедрой ХТОМ



Хамидуллин Р.Ф.