

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.И. Угрюмова

Дата подписания: 01.04.2024 11:40:39

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5855829

Аннотация дисциплины

Удмуртия: 01.04.2024 11:40:39 программный ключ: 9c53b3ef69b4af77de79fa5835829	Процессы и аппараты пищевых производств	
Наименование дисциплины Краткое содержание	Основные положения курса технологических процессов Моделирование процессов и аппаратов Основы рационального построения аппаратов Измельчение твёрдых материалов Процессы прессования Процессы псевдоожижения, смешивания и сортирования Гидромеханические процессы Мембранные методы разделения жидких систем Тепловые процессы	Общие закономерности протекания
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знает теорию и основные принципы совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; устройство и принцип действия основных пищевых аппаратов Эксплуатирует технологические аппараты при производстве продуктов питания из растительного сырья Демонстрирует способность управления действующими технологическими процессами и аппаратами Знает методы оптимизации технологических процессов; основные процессы и аппараты и способы их рационального выбора для улучшения технологии пищевых производств Определяет и анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов Демонстрирует способность применять на практике мероприятия по совершенствованию технологических процессов	
Трудоемкость, з.е.	4	
Формы отчетности	Экзамен	
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины		
Основная литература	1. Вобликова Т. В. , Шлыков С. Н. , Пермяков А. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие Ставрополь: Агрус, 2013, 212с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=277522&sr=1 2. Холодилин А. , Соловых С. Ю. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств»: учебное пособие Оренбург: ОГУ, 2014, 142с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=330536&sr=1 3. Семикопенко, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Семикопенко, Д. В. Карпачев, В. Б. Герасименко. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2017. — 213 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/80471.html	
Дополнительная литература	1. Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / В. И. Жуков. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 188 с. — ISBN 978-5-7782-2403-2. —	

	Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/45150.html 2. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам : учебное пособие / А. Н. Остриков, А. В. Логинов, Л. Н. Ананьева, Е. В. Федорова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. — 282 с. — ISBN 978-5-89448-926-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/27317.html
--	---