

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 01.04.2024 10:13:09

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5b05b1004a077b79fa5835829

Модуль «Специалист цифровой трансформации документированных сфер деятельности организации»

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Краткое содержание	Основные положения курса; Общие закономерности протекания технологических процессов; Моделирование процессов и аппаратов; Основы рационального построения аппаратов; Измельчение твёрдых материалов; Процессы прессования, смешивания, сортирования; Гидромеханические процессы; Мембранные методы разделения жидких систем; Сущность тепловых процессов; Основные типы теплообменных аппаратов, применяемых в пищевой промышленности; Выпаривание; Конденсация; Теоретические основы массообменных процессов; Сорбционные процессы; Сушка; Ректификация; Экстракция; Растворение и кристаллизация.
Результаты освоения дисциплины (модуля)	- назначения, принципы действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач; - тепловые и массообменные, реологические, электрические, механические и др. процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. - использовать знания назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач; - использовать знания тепловых и массообменных, реологических, электрических, механических и др. процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; - определять технологическую эффективность работы оборудования и приборов. - навыками использования знаний назначения, принципов действия и устройства основного и вспомогательного оборудования, аппаратов, измерительных приборов и электрооборудования при решении профессиональных задач; - навыками использования знаний тепловых и массообменных, реологических, электрических, механических и др. процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; - навыками определения технологической эффективности работы оборудования и приборов. - требования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе к качеству сырья и вспомогательных материалов, готовой продукции; параметры технологических процессов производства мясных и молочных продуктов. - контролировать параметры технологических процессов производства мясных и молочных продуктов. - навыками определения качества основного сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, - контроля параметров основных технологических процессов

	производства мясных и молочных продуктов.
Трудоемкость, з.е.	6
Форма отчетности	Экзамен Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	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 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 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	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 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