Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Алейник Станислав Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19
Уникальный программный ключ:
5258223550ea9bebb75776a16094b644b53d8986ab6255891b288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Компонент	Вариативная часть / обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.03
Семестр	2
Форма контроля	Зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ОПК-2; ПК-9

Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» имеет целью приобретение знаний закономерностей, принципов технической реализации и методов инженерного расчета технологических процессов пищевых производств, отвечающих важнейшим требованиям квалификационной характеристики инженера-технолога.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» придает прикладной характер знаниям в области физики, физической и коллоидной химии, механик и математики, которые в своей совокупности представляют важнейшую теоретическую основу технологии и оборудования отрасли. Курс завершает общеинженерную подготовку специалистов.

Предметом изучения дисциплины являются процессы, типичные для пищевых производств, которые повторяются в них в разных сочетаниях и характеризуются общностью закономерностей.

Основной методический принцип курса заключается в применении системного анализа и обобщенного подхода к изучению процессов и аппаратов, а также в выработке единой для них системы расчета. Этот принцип способствует формированию представления о целостности курса.

С целью активизации самостоятельной работы студентов на лекциях следует уделить наибольшее внимание основополагающим вопросам теории (анализа), гидромеханических, тепло- и массообменных, биотехнологических процессов. Теоретический материал описательного характера, в частности посвященный устройству и принципам действия аппаратов, может быть представлен студентам для самостоятельного изучения под контролем, проводимым на лабораторных, практических занятиях и консультациях.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент должен **знать** способы осуществления и теоретические основы применяемых в производствах пищевой, мясной и молочной промышленности процессов, устройство соответствующих аппаратов; систематизировать свои знания, **владеть** расчетными методами управления процессами, оптимизации их режимов, определения геометрических размеров рабочих органов аппаратов, **уметь** практически выполнять необходимые расчеты.