

Б1.О.13 Процессы и аппараты пищевых производств

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

Цель дисциплины сформировать у обучающихся систему профессиональных знаний в области процессов и аппаратов перерабатывающих производств.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций и индикаторов достижения:

ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

ИД-1ОПК-3 - Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности

ИД-2ОПК-3 - Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники

ИД-4ОПК-3 - Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: устройство и расчет типовых схем основных типов машин и аппаратов пищевых производств, методы их подбора и эксплуатации; основные виды процессов переработки сельскохозяйственной продукции и закономерностей их протекания

уметь: рассчитывать конструктивные и технологические параметры машин и аппаратов пищевых производств; анализировать процессы производства продуктов питания из растительного сырья

владеть: навыками анализа и расчета конструкций аппаратов при производстве продуктов питания из растительного сырья; навыками анализа и расчета типовых процессов производства продуктов питания из растительного сырья