

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Процессы и аппараты пищевых производств»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины** – 5 з.е. (180 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ОПК-3.3: Осуществляет выбор и компоновку технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов;
- ОПК-4.2: Способен выбрать технологические приемы производства продуктов питания с учетом рационального использования сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 4.**

**1. Общие сведения..**

**2. Механические процессы..** Измельчение и сортирование материалов. Обработка материалов давлением.

**3. Гидромеханические процессы. Разделение жидких неоднородных систем. Осаждение. Фильтрация. Мембранные технологии.**

**4. Тепловые процессы..** Основы теплообмена. Конструкции теплообменников.

**5. Классификация и принцип работы вакуум-выпарных установок. Основы получения холода. .**

**6. Теоретические основы массообменных процессов.** Сорбционные процессы, кристаллизация, перегонка, экстракция, сушка.

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина