

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Б.1.В.ДВ.6.2 «Процессы и аппараты пищевых производств»

Цели изучения дисциплины заключаются в приобретении и усвоении студентами знаний о процессах пищевых производств и аппаратах для их осуществления с учетом технических и экономических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Место дисциплины в структуре ПООП

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана примерной основной образовательной программы «Товароведение» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение.

Содержание дисциплины (модуля)

Модуль 1. Введение в курс процессов и аппаратов пищевых производств.

Модуль 2. Гидромеханические процессы.

Модуль 3. Тепловые процессы.

Модуль 4. Массообменные процессы.

Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» направлен на формирование элементов следующих профессиональных компетенций: ОПК-5, ПК-11, ПК-14.

ОПК-5	Способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров
ПК-11	Умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации
ПК-14	Способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные законы преобразования энергии, законы термодинамики и тепломассообмена, основные способы энергосбережения, термодинамические процессы и циклы, методы получения математических моделей технологических процессов, способы производства продукции питания, изменения пищевых веществ при тепловой и холодильной обработке и хранении.

Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнять расчет основных технологических процессов производства продукции питания, планировать эксперимент с использованием ЭВМ для обработки полученных экспериментальных данных, получить адекватную математическую модель.

Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.