

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Краткое содержание	Классификация процессов и оборудования. Методы исследования процессов и аппаратов. Основные положения теории подобия Перемешивание в жидких средах. Осаждение. Фильтрация. Классификация сыпучих материалов. Измельчение: дробление. Измельчение: резание. Особенности теплообмена в пищевой аппаратуре. Нагревание и охлаждение твердых тел. Выпаривание. Конденсация. Адсорбция и абсорбция. Сушка. Кристаллизация и растворение. Экстрагирование. Биохимические процессы. Практическое применение теории процессов и аппаратов.
Результаты освоения дисциплины	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов. Осуществляет контроль и управление производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов.
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : учебник / А. Н. Остриков [и др.]; ред. А. Н. Остриков. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 616 с. 2. Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Н. И. Лукин. - СПб.: "Лань", 2011. - 144 с.
Дополнительная литература	1. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие/ А. Ф. Апальков - Ростов н/Д: Феникс, 2008. 2. Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств [Текст] : учебник / А. Н. Остриков [и др.]. - СПб. : Изд-во РАПП, 2009. - 408 с.