

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
 Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
 федерального университета
 Дата подписания: 19.09.2023 11:08:37
 Уникальный программный ключ:
 d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотация дисциплины

Наименование дисциплины	Процессы и аппараты пищевых производств
Содержание	Основные законы науки о процессах и аппаратах; Классификация процессов и оборудования; Методы исследования процессов и аппаратов. Основные положения теории подобия; Гидромеханические процессы: Перемешивание в жидких средах; Разделение неоднородных систем; Осаждение; Фильтрация; Мембранные методы разделения; Псевдооживление; Механические процессы: Классификация сыпучих материалов; Измельчение: дробление; Измельчение: резание; Обработка материалов давлением; Тепловые процессы: Особенности теплообмена в пищевой аппаратуре; Нагревание и охлаждение жидкостей; Нагревание и охлаждение твердых тел; Выпаривание; Конденсация; Массообменные процессы: Теоретические основы массообмена; Массоотдача и массопередача; Адсорбция и абсорбция; Сушка; Перегонка и ректификация; Кристаллизация и растворение; Экстрагирование; Биохимические процессы; Практическое применение теории процессов и аппаратов.
Реализуемые компетенции	ОПК-3; ОПК-5
Результаты освоения дисциплины	Код компетенции ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Знать: инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Уметь: использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Владеть: способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов Код компетенции ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания Знать: процессы производства продуктов питания Уметь: организовывать и контролировать производство продукции питания Владеть: способностью организовывать и контролировать производство продукции питания
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Экзамен
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие : [16+] / И. А. Бакин, В. Н. Иванец ; Кемеровский государственный университет. – 2-е изд., исправ. и доп. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 235 с. : ил.,

	<p>табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600301 (дата обращения: 29.09.2021). – Библиогр.: с. 230. – ISBN 978-5-8353-2598-6. – Текст : электронный.</p> <p>2. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие : [16+] / Д. М. Бородулин, С. А. Ратников, Е. А. Вагайцева, М. Т. Шульбаева ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 263 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574113 (дата обращения: 29.09.2021). – Библиогр.: с. 184-185. – ISBN 978-5-8353-2277-0. – Текст : электронный.</p>
Дополнительная литература	<p>1. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие : [16+] / авт.-сост. Е. С. Нечаева ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2018. – 184 с. : ил., схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574114 (дата обращения: 29.09.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2367-8. – Текст : электронный.</p> <p>2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : АГРУС, 2013. – 212 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277522 (дата обращения: 29.09.2021). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-9596-0958-0. – Текст : электронный.</p> <p>3. Холодилин, А. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» : учебное пособие / А. Холодилин, С. Ю. Соловых. – 2-е изд. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. – 142 с. : схем., табл., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=330536 (дата обращения: 29.09.2021). – Текст : электронный.</p>

