

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-5: способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-9: способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Физические процессы , применяемые при переработке растительного сырья. Общие понятия о физических процессах , применяемых при переработке растительного сырья.

2. Химические процессы, используемые при переработке растительного сырья. Общие понятия о химических процессах, используемых при переработке растительного сырья.

3. Биологические процессы, применяемые при производстве растительного сырья. Общие понятия о биологических процессах, применяемых при производстве растительного сырья.

4. Процессы и аппараты, используемые при производстве безалкогольных продуктов. Процессы, используемые при производстве безалкогольных напитков. Выбор и описание работы технологического оборудования при производстве безалкогольных напитков. Оперативное управление действующими технологическими процессами и улучшение технологии производства безалкогольных напитков..

5. Процессы и аппараты, используемые при переработке плодов и ягод. Процессы, используемые при переработке плодов и ягод. Выбор и описание работы технологического оборудования при переработке плодов и ягод. Оперативное управление действующими технологическими процессами и улучшение технологии при переработке плодов и ягод..

6. Процессы и аппараты, используемые при производстве вина. Процессы, используемые при производстве вина. Выбор и описание работы технологического оборудования при производстве вин. Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства.

7. Процессы и аппараты, используемые при производстве пива, пивных напитков и слабоалкогольных продукции.. Процессы, используемые при производстве пива, пивных напитков и слабоалкогольных продукции и оборудование. Осуществление расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства..

8. Процессы и аппараты для производства спирта. Процессы и аппараты, используемые для производства хлеба и хлебобулочных изделий..

Разработал:
заведующий кафедрой

кафедры ТБПВ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина