

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

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)

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

- ПК-1.1: Описывает устройство и принцип действия технологических машин и оборудования пищевой промышленности;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 2.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Основные понятия дисциплины. Введение в дисциплину. Основные законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств. Анализ причин нарушений технологических процессов. Инновационные методы исследования процессов и аппаратов пищевых производств. Введение. Классификация основных процессов пищевой технологии. Классификация оборудования. Основные свойства пищевых продуктов. Закон сохранения массы, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса. Закон равновесия. Условия термодинамического равновесия. Законы переноса количества движения (импульса), энергии (теплоты) и массы..

2. Основные законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств. Закон сохранения массы, закон сохранения энергии, закон сохранения импульса. Закон равновесия. Условия термодинамического равновесия. Законы переноса количества движения (импульса), энергии (теплоты) и массы..

3. Методы исследования процессов и аппаратов. Феноменологический метод. Экспериментальный метод. Аналитический метод..

4. Основы теории подобия и анализа размерностей. Теория подобия. Геометрическое подобие. Физическое подобие. Теоремы подобия. Метод анализа размерностей..

5. Перемешивание в жидких средах. Описание конструкции и принципа действия аппаратов для смешивания пищевых ингредиентов. Сущность и цели перемешивания. Способы перемешивания. Эффективность перемешивания. Механическое перемешивание. Типы механических мешалок. Поточное, пневматическое, циркуляционное перемешивание, перемешивание с помощью насадок и сопел..

6. Диспергирование. описание принципа действия аппаратов и оборудования. Сущность и виды диспергирования. Эмульгирование, гомогенизация, распыливание, насыщение жидкостей воздухом, псевдооживление (область применения, характеристики, оборудование)..

7. Разделение неоднородных (гетерогенных) систем. Общая характеристика неоднородных систем и методов их разделения. Эффективность разделения. Осаждение в поле гравитационных, центробежных и электрических сил. Описание принципа действия способов и устройств.

8. Фильтрация. Основы мембранной технологии. Описание принципов действия методов и аппаратов. Типы фильтрационных процессов. Основы теории фильтрования. Типы фильтров. Теоретические основы процесса разделения продуктов на полупроницаемых мембранах. Методы создания полупроницаемых мембран. Схемы аппаратов разделения на полупроницаемых мембранах. Технологические расчеты мембранных аппаратов..

Форма обучения заочная. Семестр 3.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Простые и сложные тепловые процессы.. Общие сведения. Основные законы теплопередачи.

Теплопроводность. Конвективный теплообмен. Коэффициент теплоотдачи и теплопередачи. Движущая сила теплообменных процессов..

2. Промышленные способы подвода и отвода теплоты в пищевой аппаратуре. Нагревание водяным паром. Нагревание горячими жидкостями. Нагревание топочными газами. Нагревание электрическим током. Охлаждение воздухом, водой..

3. Аппараты для нагревания и охлаждения.. Поверхностные теплообменники (кожухотрубные, типа «труба в трубе», пластинчатые, змеевиковые, оросительные, спиральные). Смесительные теплообменные аппараты. Теплопередающие (тепловые) трубы..

4. Выпаривание.. Теплообмен при кипении. Физико-химические основы процесса выпаривания. Однокорпусные выпарные установки. Многокорпусные выпарные установки. Описание устройства и принципа действия выпарных аппаратов..

5. Конденсация.. Общая характеристика процесса конденсации. Теплоотдача при конденсации пара. Основные типы конденсаторов в описание принципа действия и конструкций.

6. Утилизация теплоты. Эффективность утилизации теплоты. Технологические системы, снабжаемые энергией от утилизаторов теплоты. Расчет контактного утилизатора теплоты.

7. Ферментация. Пастеризация. Стерилизация. Мойка оборудования.. Ферментативные реакции. Оборудование для ферментации. Основные положения пастеризации и стерилизации. Мойка оборудования..

Форма обучения заочная. Семестр 4.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Основы массопередачи. Основные понятия и определения. Классификация массообменных процессов: по виду фаз, по способу контакта между фазами, по способу взаимодействия фаз.

2. Основы массопередачи. Кинетика массопередачи. Основное уравнение массопередачи. Коэффициент массопередачи. Материальный баланс массообменных процессов. Основные законы массопередачи. Движущая сила массообменных процессов..

3. Процесс абсорбции. Общие сведения. Физические основы абсорбции. Материальный баланс и кинетические закономерности абсорбции. Описание конструкции и принципа действия абсорберов..

4. Процесс экстракции. Общие сведения. Равновесие в системе жидкость-жидкость. Массопередача при экстракции. Статика процесса выщелачивания. Описание принципа действия и конструкции экстракционных аппаратов.

5. Процесс перегонки и ректификации. Общие сведения. Теоретические основы процессов. Простая перегонка. Ректификация. Схемы и принцип действия ректификационных установок..

6. Процесс кристаллизации. Общие сведения. Статика процесса. Кинетика и условия кристаллизации. Устройство и принцип действия кристаллизаторов..

7. Измельчение. Измельчение. Дробление. общие сведения, основы теории дробления, виды дробилок, описание принципа работы. Резание..

8. Описание принципа действия и устройства смесителей. Перемешивание сыпучих и пластических продуктов. Разделение сыпучих продуктов

Отжим, формование, брикетирование (характеристика процессов, виды оборудования).. общие сведения о перемешивании сыпучих и пластических продуктов. Разделение сыпучих продуктов. Ситовая и гидравлическая классификация. Воздушная, электрическая и магнитная сепарация. Характеристика процессов, виды оборудования..

Разработал:

доцент
кафедры МАПП

О.Н. Терехова

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина