

## Б1.В.ДВ.7.2 Специфические процессы пищевых производств

### 1. Цели и задачи дисциплины

**Целью дисциплины** является: обучение студентов теоретическим основам процессов пищевой технологии; подготовка студентов к решению вопросов связанных с созданием, модернизацией и внедрением в промышленность современных высокоэффективных процессов, технологий, техники и материалов, способствующих повышению производительности, улучшению условий труда, экономии материальных и трудовых ресурсов.

**Задачами дисциплины** является:

- изучение и анализ закономерностей протекания основных процессов пищевых производств;
- изучение и анализ основ теории расчета и проектирования машин и аппаратов пищевых производств;
- изучение и анализ проблемных задач и вопросов, связанных с совершенствованием или созданием новых производств, включающих основные процессы и аппараты пищевой технологии;
- разработка проектов технологических линий, включающих процессы и аппараты с учетом механических, технологических, материаловедческих, экономических, экологических и эстетических требований.

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Результаты освоения образовательной программы (компетенция или содержание достигнутого уровня освоения компетенции)	Результаты обучения
ОПК - 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<b>Знать:</b> об основных направлениях научно-технологического прогресса в пищевой промышленности и состоянии технической оснащенности предприятий отрасли; принципы осуществления современных типовых процессов и конструкции аппаратов. <b>Уметь:</b> рассчитывать режимы технологических процессов, правильно выбирать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продуктов питания, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств. <b>Владеть:</b> методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания различного назначения с

		учётom новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p><b>Знать:</b> основные физико-химические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и их изменение в ходе технологического процесса, основные технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, закономерности протекания основных процессов пищевых производств, методы расчета процессов и основных параметров аппаратов, способы осуществления основных технологических процессов.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, находить оптимальные и рациональные технологические режимы осуществления основных процессов и работы аппаратов пищевых производств.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой: использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов по определению свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции; навыками организации и осуществления технологических процессов производства продуктов питания.</p>
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания; выбирать технические средства и технологии с учётом экологических последствий их применения	<p><b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, способы осуществления основных технологических процессов и характеристики для оценки их эффективности; основные принципы разработки технологических процессов производства продуктов питания и выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> определять приоритеты в сфере производства продуктов питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при расчете новых технологических процессов производства продуктов питания, правильно выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки новых технологических процессов производства продуктов питания, выбора технических</p>

		средств и технологий с учетом экологических условий их применения и приоритетов в сфере производства продуктов питания
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### **3. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Дисциплина «Специфические процессы пищевых производств» входит в дисциплины по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### **4. Содержание дисциплины**

- Раздел 1 Введение. Основные положения и научные основы курса
- Раздел 2 Гидромеханические процессы
- Раздел 3 Тепловые процессы
- Раздел 4 Массообменные процессы
- Раздел 5 Биотехнологические процессы

**5. Общая трудоёмкость** - часов/зачётных единиц – 108/3, в том числе по очной (заочной) формам обучения:

1. Контактная работа 63(18) часов, из них:  
лекции – 18(6) часов, лабораторных занятий – 36(6).
2. Самостоятельная работа – 45(90) часа, из них на подготовку к промежуточной аттестации – 5(5) часов.  
Аттестация – зачет.