

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Процессы и аппараты пищевых производств**  
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Формирование у студентов представления об основных механизмах физических, физическо-химических и биохимических процессов пищевых производств, а также аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, формирование технологического мышления для освоения принципов проектирования пищевых предприятий и совершенствования технологических процессов.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	324 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен, экзамен
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	Общие положения исследования процессов и разработки аппаратов Основы гидравлических процессов. Гидромеханические процессы и аппараты. Механические процессы. Биохимические процессы. Тепловые процессы в пищевых производствах Основы массопереноса

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_

*Ширкин Л.А. Ш*  
 (ФИО, должность, подпись)