Аннотация рабочей программы дисциплины *«Процессы и аппараты пищевых производств»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

1. **Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина относится к вариативной части дисциплин ФГОС ВО - Б1.В.06.04

1. **Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины;**

**Цель** дисциплины – обучение студентов теории основных процессов пищевой технологии, принципам устройства и методам расчета аппаратов и машин, предназначенных для проведения этих процессов.

**Задачи дисциплины –**

1. расчет экономической эффективности технологических процессов;

2. расчет производственной мощности и загрузки оборудования;

3. осуществление контроля за соблюдением технической и технологической дисциплины и правильной эксплуатации технологического оборудования;

4. анализ причин выпуска продукции низкого качества и участие в разработке мероприятий по их предупреждению;

5. разработка предложений по рационализации, оптимизации и реновации производства.

В результате освоения дисциплины студент должен:

**Знать:**  рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.

**Уметь:** выполнять расчеты на прочность и жесткость; выполнять расчеты деталей машин и механизмов; рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу.

**Владеть:** рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования.

1. **Формируемые компетенции**

ОПК-1

ПК-1

ПК-5

ПК-6

1. **Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий);**

Раздел 1. Основные понятия и законы, принципы оптимизации процессов.

Раздел 2. Механические процессы.

Раздел 3. Основы гидравлики. Гидравлические машины.

Раздел 4. Гидромеханические процессы.

Раздел 5. Тепловые процессы и аппараты.

Раздел 6. Массообменные процессы.

Данная дисциплина является предшествующей для ГАК, ГЭК, преддипломная практика, производственная практика, дисциплины Проектирование предприятий общественного питания, Оборудование предприятий общественного питания, Основы строительства и инженерное оборудование.

1. **Объем дисциплины**: 72/2 з.е. (в том числе ауд.- 36, см. р. - 36).
2. **Форма промежуточного контроля**: зачет
3. **Семестр**: 6

Разработчик:

к.х.н, доцент кафедры Технологии и организации питания и услуг ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Степанян Ю.Г.