

## **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины Процессы и аппараты (очная форма обучения)**

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Учебная дисциплина введена за счёт часов вариативной части ФГОС по специальности с целью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

**В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:**

- определять геометрические размеры рабочих органов аппаратов;
- оценивать режимы их работы.

**В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен знать:**

- основные положения теории механических, химических, тепловых и массообменных процессов;
- устройство и принципы действия аппаратов в пищевой промышленности.

**Разделы и темы учебной дисциплины:**

1. Механические процессы
  - 1.1 Измельчение
  - 1.2 Сортирование твердых материалов
  - 1.3 Обработка материалов давлением
2. Гидромеханические процессы
  - 2.1 Гидростатика. Законы гидростатики.
  - 2.2 Гидродинамика. Основные законы гидродинамики.
  - 2.3 Разделение неоднородных систем.
  - 2.4 Очистка воздуха и промышленных газов.
3. Тепловые процессы
  - 3.1 Основные законы теплопередачи
4. Массообменные процессы
  - 4.1 Сорбционные процессы
  - 4.2 Сушка

**Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Максимальная учебная нагрузка (всего часов)- 69, в том числе:  
аудиторная учебная нагрузка – 46 часов, в том числе:  
лабораторные работы и практические занятия – 20 часов;  
самостоятельная работа – 23 часов.

Вид промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.