

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ  
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
методической комиссии  
факультета  
№ 05 от «10» мая 2023 г.

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **«Процессы и аппараты пищевых производств»**

Направление подготовки / специальность	19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Направленность(и) (профиль(и))	Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	5
Трудоемкость дисциплины, час.	180

Разработчик: доцент кафедры  
«Технические системы в агробизнесе»

В.В. Кувшинов

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой «Технические системы в агробизнесе», доцент

В.В. Рябинин

Иваново 2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** – формирование совокупности знаний о закономерностях физических и биохимических процессов пищевых производств и методах расчета аппаратов и машин для хранения, обработки и переработки сельскохозяйственного сырья.

### **Задачи:**

- изучение классификации основных процессов пищевой технологии и их общих законов;
- изучение теории основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучение устройства и принципов работы аппаратов и машин, реализующих технологические процессы.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина

относится к обязательной части образовательной программы

Статус дисциплины базовая

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины дисциплина базируется на знаниях таких дисциплин, как «Высшая математика», «Информатика», «Физика», «Химия».

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины Дисциплина является основной для изучения экономической теории, безопасности жизнедеятельности, электротехники и электроники.

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
<b>ОПК – 3</b> Способностью использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Демонстрирует знание инженерных процессов производства продуктов животного происхождения	4...7
	ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Способен решать профессиональные задачи, используя знания о инженерных процессах	4...7
	ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Использует практические навыки при решении	4...7

эксплуатации современного технологическог о оборудования и приборов	профессиональных задач с использованием современного технологического оборудования и приборов	
---	--	--