



ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Геніальні відкриття – це 99% праці та 1 % таланту
(Томас Едісон)

Під час вивчення дисципліни студенти опанують основні методи дослідження й аналізу процесів (аналітичний, експериментальний, синтетичний). Здобудуть навички фізичного та математичного моделювання цих процесів. Отримають знання основ теорії подібності, та навички їх застосування для дослідження технологічних процесів і розрахунку апаратів для їх реалізації. Отримають поняття про насосні установки їхню будову та принципи дії, навички розрахунку основних параметрів насосів різних типів у харчових виробництвах. Отримають знання класифікації, характеристики і методи дослідження дисперсних систем. Закономірності процесів перемішування, диспергування, псевдорозрідження, осадження та інших механічних процесів. Засвоять основи теплотехніки і закономірності протікання теплових процесів на виробництві. Знання сутності і теоретичних основ процесів пастеризації, стерилізації, випарювання, варіння, смаження. Знання принципів дії теплових машин і устаткування. Ознайомляться із основами електротехніки у закладах ресторанного господарства.

Результати вивчення дисципліни (компетентності)

Студенти повинні знати:

- види, призначення та напрями використання різних процесів для отримання готової продукції як в харчових виробництвах в цілому, так і в ресторанному господарстві, зокрема;
- основні фактори, що впливають на ефективність здійснення технологічних процесів;
- будову та принцип дії апаратів для проведення процесів обробки продукції харчових виробництв;
- методики розрахунку окремих видів процесів та апаратів;

вміти:

- кваліфіковано вирішувати питання оптимального проведення технологічних процесів;
- обґрунтовувати пропозиції з удосконалення технологічних процесів;
- здійснювати розрахунок основних параметрів процесів харчових виробництв;
- забезпечувати грамотну експлуатацію і удосконалення апаратів харчових виробництв;