

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.11 Электрофизические методы обработки пищевых продуктов

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов» являются:

- а) приобретение знаний в области электрофизических методов обработки пищевых продуктов;
- б) формирование необходимых умений и навыков принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания.

2. Содержание дисциплины «Электрофизические методы обработки пищевых продуктов»:

Виды физических методов обработки пищевых продуктов
Воздействие электрического тока.
Обработка пищевых продуктов инфракрасным излучением тока
Источники инфракрасного излучения
Оптические свойства пищевых продуктов
Обработка электрическими и магнитными полями тока

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) современные способы самоорганизации и самообразования;
 - б) биохимические, биофизические и теплофизические основы воздействия энергетических полей на продукты питания;
 - в) характеристики и принципы действия основных приборов и устройств для получения энергетических воздействий;
 - в) способы применения полей в конкретных процессах;
- 2) Уметь:
 - а) рассчитывать теплофизические параметры режимов обработки;
 - б) определять характеристики обрабатываемых продуктов с точки зрения электрофизического воздействия;
 - в) решать конкретные расчетные и графические задачи с помощью компьютеров;
- 3) Владеть:
 - а) основными методами воздействия на пищевые продукты электрическими, магнитными и др. полями;
 - б) основами теории электрофизических полей.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.