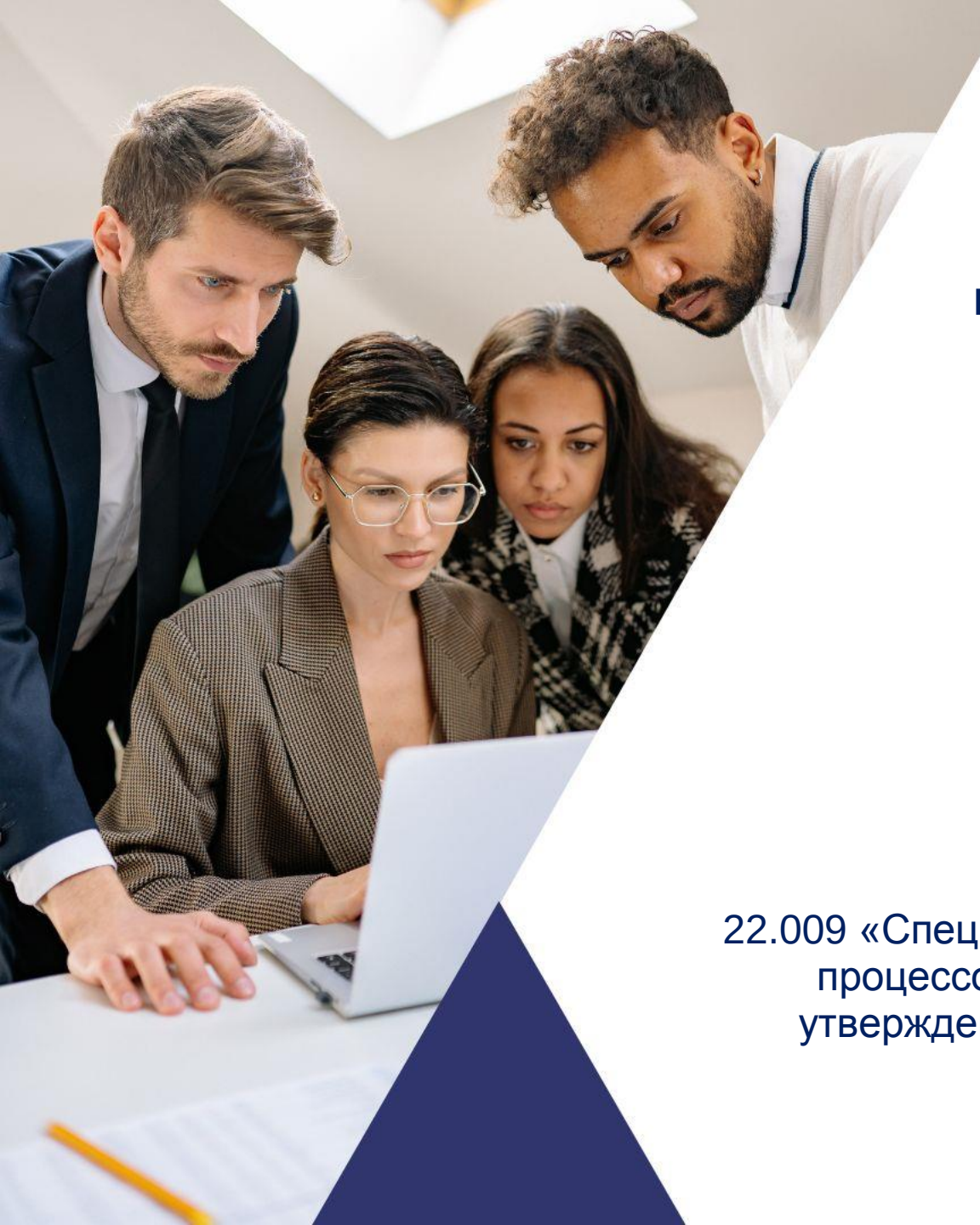


Калининградский государственный технический университет
Институт агроинженерии и пищевых систем

Процессы и аппараты пищевых производств. Гидромеханические и тепловые процессы

Дополнительная профессиональная программа
(профессионального обучения)





Основные характеристики программы:

Объем программы: 36 ак. часов

Продолжительность обучения: 1 неделя

Документ об окончании: Удостоверение о повышении квалификации

Форма обучения: Очно-заочная, в том числе с применением дистанционных образовательных технологий.

Режим занятий: Без отрыва от работы

Программа соответствует профессиональному стандарту:

22.009 «Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности», утвержденный приказом Минтруда России от 02.09.2020 N 558н

В результате освоения программы обучающийся должен приобрести следующие знания, умения и владения, необходимые для качественного изменения профессиональных компетенций:

Знать: основные процессы и аппараты пищевой промышленности, используемые для реализации гидромеханических и теплообменных процессов; принцип работы данного оборудования; методику расчета аппаратов для реализации гидромеханических и теплообменных процессов при заданных технологических параметрах процесса; основные понятия о подобии физических явлений, о теории тепло- и массообмена; методы проектирования технологических процессов и аппаратов.

Уметь: пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при расчете и проектировании аппаратов для гидромеханических и теплообменных процессов; выполнять экспериментальные исследования по определению параметров устройств и аппаратов (в лабораторных установках) для гидромеханических и теплообменных процессов; представлять пути интенсификации процессов и совершенствования аппаратов.

Владеть: навыками проектирования технологических процессов и аппаратов для гидромеханических и теплообменных процессы



Содержание программы

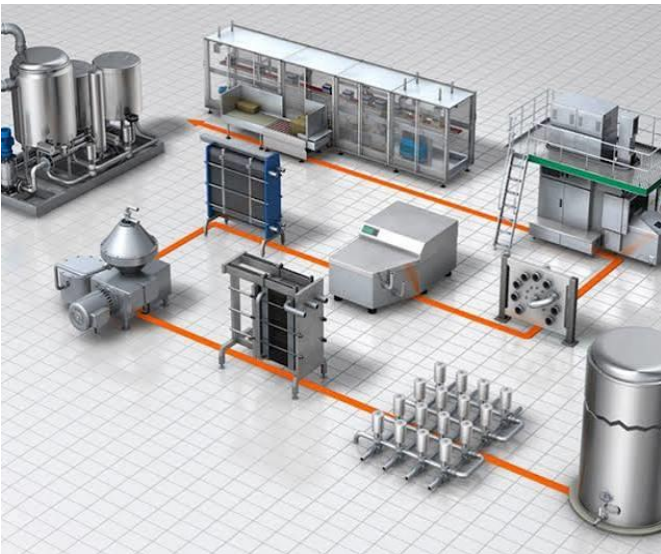
Тема 1. Основные понятия и определения

Тема 2. Характеристика процессов осаждения в пищевых производствах

Тема 3. Характеристика процессов связанных с очисткой в пищевых системах

Тема 4. Характеристика процессов, связанных с изменением структуры пищевых систем.

Тема 5. Характеристика процессов, связанных с температурным воздействием



Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону –
8 (4012) 99-53-40

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

е-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru



Узнать подробности и
записаться в ближайшую группу
(или индивидуальное обучение)
Вы можете обратившись по телефону –
8 (4012) 99-53-40

Наши контакты:

телефон: 8 (4012) 99-53-40

адрес: г. Калининград, Советский пр.1, каб. 370

е-mail: nina.frolova@klgtu.ru

сайт: www.klgtu.ru

