

Темы рефератов по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для студентов заочной формы обучения направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

Контрольная работа выполняется в форме реферата. Объем реферата 15-25 стр. машинописного текста формата А4.

Требования к оформлению реферата:

- Шрифт - Times New Roman, размером – 14 pt,
- Поля должны быть одинаковыми по всему документу, соответственно справа 1,5 см и слева 2,5 см, сверху 2,0 см и снизу 2,0 см. Интервал междустрочный – полуторный.
- Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему реферату и равен 1,25 мм. Оформление абзацев вручную (пробелом) не допускается.
- Рисунки, иллюстрации, схемы, графики, диаграммы, чертежи, таблицы оформляются в соответствии ГОСТ Р 7.0.3–2006

Тема реферата выбирается по сумме двух последних цифр зачетной книжки

1. Гранулирование и формование
2. Кинетика ферментационных процессов.
3. Методы кристаллизации.
4. Конструкции сушилок.
5. Ионообменные процессы и аппараты.
6. Устройство кристаллизаторов.
7. Оборудование для обработки продуктов прессованием.
8. Массопередача при экстракции.
9. Аппараты с псевдоожиженным слоем.
10. Обратный осмос и ультрафильтрация.
11. Устройство мембранных аппаратов.
12. Перемешивание пластичных масс.
13. Оборудование для отстаивания и осаждения.

14. Мокрая очистка газов.
15. Перемешивание сыпучих материалов.
16. Гравитационная очистка газов.
17. Осаждение под действием электрического поля.
18. Классификация неоднородных систем