

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Александрович

Должность: И.о. директора Технологического института

Дата подписания: 14.01.2025 16:09:55

Уникальный программный ключ:

f2f55155d930708e66481206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт

Кафедра Процессы и аппараты перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

И.А. Бакин

2025 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.26 Процессы и аппараты пищевых производств

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технология пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Курс 1

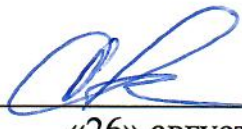
Семестр 2

Форма обучения: очная

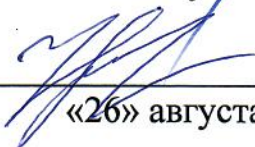
Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчик Бредихин С. А., д.т.н., проф.


«26» августа 2025 г.

Рецензент Коноплин С.А., к.ф-м.н., доцент


«26» августа 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по технологии продуктов питания животного происхождения) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств
протокол № 1 от «28» августа 2025 г.

Зав. кафедрой Бакин И.А., д.т.н., профессор


«28» августа 2025 г.

Согласовано:

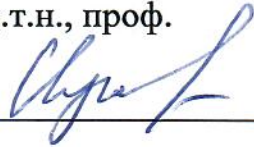
Председатель учебно-методической комиссии

Технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 2


«28» августа 2025 г

И.о. заведующего выпускающей кафедрой Нугманов А-Х.Х., д.т.н., проф.


«26» 08 2025 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ

Зам. директора ЦНБ



«27» 08 2025 г.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ	8
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.3. ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	13
4.4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .	16
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	16
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	17
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	19
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	19
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	23

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.26 «Процессы и аппараты пищевых производств»
для подготовки бакалавров по направлению
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленности Технология пищевых ингредиентов и продуктов из
растительного сырья

Цель освоения дисциплины: рабочая программа дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» содержит необходимый материал, руководствуясь которым преподаватель обеспечит качественное усвоение студентами необходимого объёма знаний.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3 ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-5.4.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» изучает на базе фундаментальных законов физики, химии и биологии основные технологические процессы переработки сельскохозяйственного сырья, их техническую реализацию в современных аппаратах, общие методы их расчета, пути рационализации процессов, выбор рациональных конструкций аппаратов для конкретных условий, а также знакомит с научными достижениями и современными тенденциями развития и использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной взаимосвязи с вопросами технологии.

Общая трудоемкость дисциплины: трудоёмкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единицы. Система текущего контроля построена на регулярном анализе знаний студентов в процессе лабораторных занятий. Часть теоретического материала вынесена на самостоятельную работу студентов. Учебным планом предусмотрен курсовой проект.

Промежуточный контроль: зачёт

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» заключается в приобретении и усвоении студентами знаний технологических процессов переработки продукции животноводства, растениеводства и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов переработки продукции животноводства.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана обязательной части.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. Предшествующими курсами, на которых непосредственно должна базироваться дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств», являются математика, физика, химия, биохимия, методы и средства измерений, компьютерная графика.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли, общая технология отрасли, автоматизированные системы управления.

Особенностью дисциплины является подготовка бакалавров к решению таких профессиональных задач как знание основных технологических процессов, протекающих при переработке сельскохозяйственного сырья в современных аппаратах, методов их расчета, путей рационализации процессов, а также навыки использования результатов научных достижений и современных тенденций развития и использования новых физических методов обработки продукции животноводства во взаимосвязи с вопросами технологии.

Рабочая программа дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:				
№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	знать уметь владеть
1.	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при реализации профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1 Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения с использованием цифровых средств и технологий	специфику того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения применять современные технологии для того чтобы осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения приемами, методами того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения
			ОПК-3.2 Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения на основе применения современных цифровых средств и технологий	специфику того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения применять современные технологии для того чтобы вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения приемами, методами того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения
			ОПК-3.3 Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации	специфику того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования применять современные технологии для того чтобы осуществлять контроль технологических параметров приемами, методами того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе

		оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий	на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	ров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	знаний требований к качеству выполнения технологических операций
2.	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК-4.1 Использует теоретические знания и практические навыки в технологии производства питания животного происхождения	специфику того как использовать теоретические знания и практические навыки в технологии производства питания животного происхождения	приемами, методами того как использовать теоретические знания и практические навыки в технологии производства питания животного происхождения
			ОПК-4.2 Использует справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	специфику того как использовать справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	приемами, методами того как использовать справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
3.	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.2 Владеет методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы	специфику того как владеть методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы	приемами, методами того как владеть методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы
			ОПК-5.4 Применяет ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения	применять ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения	приемами, методами того как применять ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов) их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам № 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:	98,25	98,25
Аудиторная работа	98,25	98,25
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	34	34
практические занятия (ПЗ)	20-	20-
лабораторные работы (ЛР)	44	44
курсовой проект (КП) (консультация, защита)		
консультации перед экзаменом		
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	9,75	9,75
курсовой проект (подготовка)		
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.)	9,75	9,75
Вид промежуточного контроля:	зачёт	

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины на 4 семестр

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР всего/*	
Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа, исследования и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов	5	4	-	-	2
Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты	28	8	6	12	-
Раздел 3. Теплофизические процессы и аппараты»	26	8	6	10	4
Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты	22,75	6	3	10	3,75
Раздел 5. Микробиологические процессы и аппараты	25	8	5	12	-

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР всего/*	
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	-
Всего за семестр	108	34	20	44	9,75
Итого по дисциплине	108	34	20	44	9,75

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа, исследования и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов

Тема 1. Общие сведения и понятия о процессах и аппаратах пищевых производств. Общие представления о производствах продукции из растительного сырья. Основные понятия и определения. Классификация изучаемых процессов и аппаратов. Балансы массы и энергии процессов. Статика и кинетика процессов.

Тема 2. Движущая сила процесса. Моделирование процессов и аппаратов
Выражение движущей силы процессов и сопротивления их протеканию. Задачи моделирования при научном исследовании процессов. Математическое моделирование процессов. Использование методов теории подобия и размерностей для решения уравнений математических моделей. Общие принципы устройства пищевых аппаратов.

Тема 3. Особенности функционально-технологических свойств растительного сырья. Общая характеристика структуры.

Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты

Тема 1. Процессы осаждения.

Назначение и физическая сущность осаждения. Образование и разделение фаз дисперсных систем и их применение при переработке сырья животного происхождения. Классификация неоднородных систем и способов их разделения. Процессы осаждения и область их применения. Движущая сила процесса осаждения. Интенсификация осаждения. Устройство и основные положения расчета отстойников, осадительных центрифуг, циклонов, сепараторов и электроосадителей пыли.

Тема 2. Процесс фильтрации.

Назначение и физическая сущность фильтрации. Применение фильтрации в мясной промышленности. Классификация способов и режимов фильтрации, устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Основы теории фильтрации. Основные положения расчета процессов фильтрации. Мембраны. Мембранное разделение дисперсных систем.

Тема 3. Процесс перемешивания.

Назначение и физическая сущность процесса перемешивания, особенности перемешивания жидких, вязкопластичных и зернистых сред. Классификация способов перемешивания, их применение при переработке сырья животного происхождения. Устройство аппаратов для перемешивания жидких, вязкопластичных. Виды мешалок. Теоретические основы и математическое моделирование

перемешивания. Расход энергии на перемешивание, продолжительность. Понятие качества перемешивания.

Тема 4. Процессы измельчения сырья животного происхождения.

Назначение и физическая сущность процесса измельчения. Определение и классификация по способам приложения механического воздействия и по назначению. Область применения. Работа деформации и разрушения. Способы измельчения, их использование в зависимости от механических свойств материалов и плотности измельчения. Затраты энергии при измельчении. Распределение напряжений и деформаций при резании. Работа резания. Назначение и способы сортирования, применение при производстве продукции растениеводства. Разделение по размерам частиц. Разделение по скорости осаждения частиц. Магнитная сепарация.

Тема 5. Процесс прессования

Назначение и физическая сущность процесса прессования. Виды прессования в зависимости от назначения. Виды прессов периодического и непрерывного действия. Изменение структуры, состава и давления при прессовании капиллярно - пористых материалов. Способы формирования прессованием. Экструзия, гранулирование, брикетирование. Отжим. Распределение напряжений и продолжительность и работа отжима в прессформах.

Раздел 3. Тепловые процессы и аппараты

Тема 1. Основы теории теплопередачи. Классификация теплообменных процессов

Классификация тепловых процессов. Виды теплоносителей: водяной пар, электроэнергия, вода, топочные газы, минеральные масла, органические жидкости. Основные законы теплопередачи. Балансы энергии для теплообменных процессов с изменением и без изменения физического состояния тепло и хладоносителя или объекта тепловой обработки. Средняя разность температур сред в процессах нагревания и охлаждения. Применение основных положений, законов переноса тепла, теории теплового подобия для математического моделирования и расчета теплообменных процессов Устройство и принцип действия теплообменных аппаратов.

Тема 2. Процессы нагревания и охлаждения

Назначение и физическая сущность процессов нагревания и охлаждения. Применение процессов нагревания и охлаждения при производстве продукции растениеводства. Основные типы теплообменников. Основные положения расчета теплообменников. Процессы замораживания и размораживания. Морозильные камеры, назначение и их применение. Основные принципы математического моделирования и расчетов процессов замораживания и оттаивания. Классификация морозильных аппаратов и камер.

Тема 3. Процесс выпаривания

Выпаривание, назначение и физическая сущность процесса. Однокорпусное и многокорпусное выпаривание. Балансы массы и тепловой энергии процес-

сов выпаривания. Выпарные аппараты. Применение выпаривания в пищевых отраслях промышленности. Основные положения расчета многокорпусных установок.

Тема 4. Конденсаторы и конденсация

Назначение и физическая сущность конденсации. Конденсация паров. Устройство конденсаторов. Расчет барометрического конденсатора.

Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты

Тема 1. Основы теории массопередачи.

Массообменные процессы. Основные теории переноса массы между фазами. Основы массопередачи, виды процессов массопередачи и их характеристика. Равновесие при массопередаче. Механизм процессов массопередачи. Типы контактных устройств массообменных аппаратов. Принципы образования поверхности фазового контакта. Применение массообменных процессов в мясной промышленности. Интенсификация массопередачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов.

Перегонка и ректификация, назначение и физическая сущность процессов. Простая и сложная перегонка. Понятие о дефлегмации. Устройство ректификационных колонн.

Экстрагирование, назначение и физическая сущность процесса. Экстрагирование из твердых тел и жидкостей. Устройство экстрактов.

Кристаллизация, назначение и физическая сущность процесса. Кристаллизация при охлаждении и выпаривании раствора. Устройство аппаратов для кристаллизации.

Тема 2. Сорбционные процессы.

Применение сорбционных процессов в пищевых и биотехнологических системах. Процессы адсорбции: физические основы. Типы адсорберов. Типы сорбентов, их регенерация.

Тема 3. Процесс сушки

Сушка, назначение и физическая сущность процесса. Параметры влажного воздуха. I - x диаграмма Рамзина. Способы сушки. Формы связи влаги с твердой фазой биологических материалов. Балансы массы и энергии процессов сушки. Кривые сушки и скорости сушки. Сушка с рециркуляцией и промежуточным подогревом воздуха. Устройство сушилок. Основные положения расчета сушильных аппаратов. Применение сушки в мясной отрасли промышленности.

Раздел 5. Микробиологические процессы и аппараты

Тема 1. Общие сведения и понятия о микробиологических процессах

Сущность и назначение микробиологических процессов пищевой технологии. Классификация микробиологических процессов. Теоретические основы микробиологических процессов. Аппараты для микробиологических процессов

Тема 2. Процесс ферментации

Сущность и назначение процесса ферментации. Теоретические основы процесса ферментации. Ферментёры, устройство и принцип работы.

Тема 3. Процессы инаktivации микроорганизмов

Классификация процессов тепловой инаktivации микроорганизмов. Сущность и назначение процессов инаktivации микроорганизмов. Теоретические основы процессов тепловой инаktivации микроорганизмов.

Тема 4. Пастеризация

Сущность и назначение процесса пастеризации. Теоретические основы процесса пастеризации. Пастеризаторы, устройство и принцип работы.

Тема 5 Стерилизация

Сущность и назначение процесса стерилизации. Теоретические основы процесса стерилизации. Стерилизаторы, устройство и принцип работы.

4.3. Лекции/лабораторные/ практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторного практикума/практических занятий/ и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		4
	Тема 1. Общие сведения и понятия о процессах и аппаратах пищевых производств	<u>Лекция.</u> Основные понятия и определения. Классификация изучаемых процессов и аппаратов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 2. Движущая сила процесса. Моделирование процессов и аппаратов	<u>Лекция.</u> Методы теории подобия и размерностей для решения уравнений математических моделей. Общие принципы устройства пищевых аппаратов.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 3 Биотехнологический потенциал сырья животного происхождения	<u>Лекция.</u> Особенности функционально-технологических свойств растительного сырья. Общая характеристика структуры..	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Лабораторная работа.</u> Определение истинной и насыпной плотности сыпучих материалов и определение свойств дисперсных частиц в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Отчет по лабораторной работе	8
2	Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		14
	Тема 1. Процессы осаждения.	<u>Лекция.</u> Назначение и физическая сущность осаждения.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 2. Процесс фильтрования.	<u>Лекция.</u> Назначение и физическая сущность фильтрования. Применение фильтрования в мясной промышленности.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 3. Процесс перемешивания.	<u>Лекция</u> Назначение и физическая сущность процесса перемешивания, особенности перемешивания жидких, вязкопластичных и зернистых сред.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Лабораторная работа.</u> Изучение процесса перемешивания пищевых материалов в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Отчет по лабораторной работе	8

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		<u>Практическое занятие</u> . Исследование гидродинамики псевдооживленного слоя	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	8
	Тема 4. Процессы измельчения и сортирования материалов.	<u>Лекция</u> . Назначение и физическая сущность процесса измельчения.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Практическое занятие</u> . Исследование процесса измельчения в молотковой дробилке в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	8
	Тема 5. Процесс прессования	<u>Лекция</u> . Назначение и физическая сущность процесса прессования. Виды прессования в зависимости от назначения.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
3	Раздел 3. Теплофизические процессы и аппараты		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		24
	Тема 1. Основы теории теплопередачи. Классификация теплообменных процессов	<u>Лекция</u> . Классификация тепловых процессов.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Лабораторная работа</u> . Испытание различных конструкций теплообменников в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Отчет по лабораторной работе	10
	Тема 2. Процессы нагревания и охлаждения	<u>Лекция</u> . Назначение и физическая сущность процессов нагревания и охлаждения.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	4
	Тема 3. Процесс выпаривания	<u>Лекция</u> . Выпаривание, назначение и физическая сущность процесса.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Практическое занятие</u> . Исследование работы двухкорпусной выпарной установки в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	10
	Тема 4. Конденсаторы и конденсация	<u>Лекция</u> . Назначение и физическая сущность конденсации. Конденсация паров.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
4	Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		19
	Тема 1. Основы теории массопередачи	<u>Лекция</u> . Массообменные процессы. Основные теории переноса массы между фазами.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Лекция</u> . Перегонка и ректификация, назначение и физическая сущность процессов. Простая и сложная перегонка.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 2. Сорбционные процессы.	<u>Лекция.</u> Процессы адсорбции: физические основы. Типы адсорберов.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 3. Процесс сушки	<u>Лекция.</u> Сушка, назначение и физическая сущность процесса.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Лабораторная работа.</u> Исследование процесса сушки пищевых продуктов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Отчет по лабораторной работе	8
		<u>Практическое занятие.</u> Исследование процесса тепломассопереноса при нагреве биологического материала в среде	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	8
	Раздел 4. Микробиологические процессы и аппараты		ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		25
	Тема 1 Общие сведения и понятия о микробиологических процессах.	<u>Лекция.</u> Общие сведения и понятия, сущность и классификация микробиологических процессов. Теоретические основы микробиологических процессов. Аппараты для микробиологических процессов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 2. Процесс ферментации	<u>Лекция.</u> Сущность и назначение процесса ферментации. Теоретические основы процесса ферментации. Ферменты, устройство и принцип работы.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
		<u>Практическое занятие.</u> Тепловой расчёт ферментёра	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	2
		<u>Лабораторная работа.</u> Изучение процесса ферментации	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5		4
	Тема 3. Процессы инактивации микроорганизмов	<u>Лекция.</u> Процессы инактивации микроорганизмов. Классификация, сущность. Теоретические основы процессов тепловой инактивации микроорганизмов.	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2
	Тема 4.	<u>Лекция.</u> Сущность и назначение процесса пастеризации и стерилизации. Теоретические	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Экзамен	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Процесс пастеризации и стерилизации	основы процесса пастеризации. Аппараты, устройство и принцип работы.			
		<u>Практическое занятие.</u> Тепловой расчёт автоклава	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Контрольный опрос	3
		<u>Лабораторная работа.</u> Изучение процессов инаktivации микроорганизмов	ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5	Отчет по лабораторной работе	8

4.4. Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов		
1.	Тема 1 Общие сведения и понятия о процессах и аппаратах перерабатывающих производств	Основные законы науки о процессах и аппаратах. Основные физические свойства пищевых продуктов и сырья. Методы исследования процессов и аппаратов. Применение теории подобия к расчету конкретных процессов. Теория размерностей (ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5).
Раздел 3. Теплофизические процессы и аппараты		
3	Тема 2 Процессы нагревания и охлаждения	Простые и сложные тепловые процессы. Нестационарный теплообмен. Нагревающие агенты и способы нагревания. Охлаждающие агенты и способы охлаждения. Аппараты для нагревания и охлаждения (ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5).
4	Тема 4. Конденсаторы и конденсация	Контактные конденсаторы паров: полочный конденсатор смешения, тарельчатый конденсатор смешения, конденсатор смешения со струйным вводом охлаждающей воды (ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5).
Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты		
5	Тема 1. Основы теории массопередачи	Массообменные аппараты с пленочным течением. Массообменные аппараты с барботажем. Экстрагирование и экстракция. Процессы экстракции в системах жидкость-жидкость. Изотермы экстракции. Методы экстракции (ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5).

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	Общие принципы анализа, исследования и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов	Л Интерактивная лекция и презентация
2	Образование и разделение фаз дисперс-	Л Интерактивная лекция и презентация

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
	ных систем и их применение в переработке продукции растениеводства. Процессы осаждения и область их применения. Устройство сепараторов	
3	Назначение и физическая сущность процессов нагрева и охлаждения и применение их в переработке продукции растениеводства. Основные типы теплообменников.	Л Интерактивная лекция и презентация
4	Изучение процесса измельчения.	ЛР Компьютерная симуляция
5	Исследование гидродинамики псевдоожигенного слоя	ЛР Компьютерная симуляция
6	Изучение процессов нагрева и рекуперации теплоты в трубчатой теплообменной установке	ЛР Компьютерная симуляция

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачёт)

1. Классификация основных процессов. Установившиеся и неуставившиеся процессы. Общие принципы расчета процессов и аппаратов. Составление материального и энергетического балансов. Общие кинетические закономерности процессов пищевой технологии.
2. Классификация неоднородных систем. Методы разделения неоднородных систем. Материальный баланс процессов разделения.
3. Отстаивание. Силы, действующие на осаждающуюся частицу. Вывод формулы для определения скорости осаждения частицы.
4. Способы расчета скорости осаждения частицы под действием силы тяжести. Формула Стокса для скорости осаждения при ламинарном режиме.
5. Расчет отстойников.
6. Устройство и принцип действия отстойников периодического и непрерывного действия.
7. Методы интенсификации процесса отстаивания.
8. Осаждение под действием центробежной силы. Фактор разделения. Определение продолжительности осаждения частицы.
9. Устройство и принцип действия циклонов, гидроциклонов.
10. Сепараторы. Устройство и принцип действия.
12. Фильтрование. Классификация осадков и фильтровальных перегородок. Движущая сила процесса фильтрования.

13. Основное дифференциальное уравнение фильтрования. Фильтрование при постоянной скорости.
14. Фильтрование при постоянном давлении. Константы процесса фильтрования.
15. Периодический процесс фильтрования. Конструкции фильтров периодического действия.
16. Конструкции фильтров непрерывного действия. Барабанный вакуум-фильтр.
17. Фильтрование под действием центробежной силы. Расчет фильтрующих центрифуг.
18. Мембранные методы разделения жидкостных систем. Сущность процесса баромембранного разделения.
19. Мембранные методы разделения жидкостных систем. Сущность процесса электродиализа.
20. Перемешивание. Способы перемешивания. Типы мешалок.
21. Расчет мощности перемешивания.
22. Псевдоожижение. Сущность процесса. Число псевдоожижения. Понятие критической скорости.
23. Прессование. Назначение. Сущность и виды прессования.
24. Классификация теплообменных процессов. Дифференциальное уравнение теплопроводности (закон Фурье). Основной закон теплоотдачи (закон Ньютона). Температурное поле и температурный градиент.
25. Основной закон теплопередачи. Определение тепловых нагрузок.
26. Движущая сила теплообменных процессов.
27. Теплопередача через однослойную и многослойную плоскую стенку. Коэффициент теплопередачи.
28. Тепловое подобие. Расчет коэффициентов теплоотдачи.
29. Коэффициент теплопередачи, определение и физический смысл
30. Нагревание и охлаждение. Расход острого и "глухого" пара на нагревание жидкости. Расход воды на охлаждение жидкости.
31. Регенерация теплоты. Физический смысл коэффициента регенерации
32. Классификация теплообменных аппаратов. Конструкции и принцип действия теплообменных аппаратов.
33. Классификация массообменных процессов
34. Понятие о движущей силе массообменных процессов
35. Закон массоотдачи А.Н. Щукарева
36. Понятие о термодиффузии, коэффициент термодиффузии
37. Молекулярная диффузия. Первый закон Фика
38. Массопередача, массоотдача, массопроводность. Основное уравнение массопередачи
39. Общие признаки массообменных процессов
40. Пастеризация. Назначение и сущность процесса. Критерий Пастера.
41. Стерилизация. Назначение и сущность процесса. Коэффициент стерилизующего действия

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости с выставлением оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения (экзамен)

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Процессы и аппараты пищевой технологии: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский; под редакцией С.А. Бредихина. — Санкт-Петербург: Лань, изд-е второе 2022. — 544 с. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211625>

2. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепломассообменных процессов: учебное пособие / А.Н. Остриков, В.Н. Василенко, Л.Н. Фролова, А.В. Терехина. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-3143-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109507>

3. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии: учебное пособие / Д.М. Бородулин, М.Т. Шулбаева, Е.А. Сафонова, Е.А. Вагайцева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-5136-

4 — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/132259>

7.2. Дополнительная литература

4. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания: учебник / С.Т. Антипов, С.А. Бредихин, В.Ю. Овсянников, В.А. Панфилов; под редакцией В. А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-4201-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131008>

5. Алексеев, Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств»: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин. — Санкт-Петербург: Лань, 2011. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-1135-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4121>

7.3 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям Не имеется.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы (ЭБС), базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://elibrary.ru/> — научная электронная библиотека. В библиотеке представлены полнотекстовые источники по всем разделам дисциплины.

<http://www.biblioclub.ru/> - Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн. ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП

<http://e.lanbook.com> - Электронно-библиотечная система (ЭБС) на платформе издательства «Лань». ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП

<http://newgreenfield.ru/> - Статьи по технологическим процессам и аппаратам переработки пищевого сырья

<http://ru.wikipedia.org/>

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
1 корпус аудитория № 102 Учебная междисциплинарная лаборатория	Стенды с рабочими органами технологического оборудования 3 шт., плакаты технологического оборудования 3 шт., проекционный экран с электроприводом, телевизор модели 49PFT4100\60, ноутбук инв. № 210138000003695, доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218 инв. № 210138000003695
1 корпус аудитория № 328 Учебная лаборатория «Процессы и аппараты пищевых производств»	Перечень лабораторных установок: лабораторная установка для испытания конструкций теплообменников инв. №591242; -лабораторная установка по исследованию процесса перемешивания инв. №591239; - лабораторная установка для определения гидравлического сопротивления инв. №591247; лабораторная установка исследования расстойки и выпечки хлеба инв. №591250; лабораторная установка для испытания теплообмена излучением инв. № 591246; лабораторная установка для испытания теплообмена конвекцией инв. № 591246; -лабораторная установка для определения теплопроводности инв. №591243; лабораторная установка для определения характеристик насосов инв. № 591249; лабораторная установка исследования фазовых переходов газов инв. №591251; лабораторная установка по определению плотности сыпучих материалов инв. № 591237; лабораторная установка по ректификации инв. № 591240; -- лабораторная установка по определению способов сушки инв. № 591241. Ноутбуки для работы с указанными лабораторными установками: инв. № 210138000002176, инв. №210138000002178, инв. № 210138000002181, инв. № 210138000002182, инв. № 210138000002184, инв. № 210138000002185, инв. № 410134000002962. Другое оборудование: -монитор Lenovo инв. № 554211, комплект оборудования для модернизации инв. № 410134000002958, дежа инв. № 410134000002957, беспроводная плата ДС-1

	инв.№410138000001002, беспроводная плата ДС-4 инв. № 600481, проектор инв. № 591891/1, экран Targa инв.№ 591688, проектор инв. № 591691/1, системный блок инв. №591680, монитор инв. № 597407, доска белая металлическая 180х120 инв. № 591672/1, крепление для проектора инв. № 591684, беспроводная компьютерная система измерения и визуализации + модуль обновления программного обеспечения инв. №410134000002959; беспроводная система измерения и визуализации инв.№410134000002961; комплект коммутации инв. № 591699/3, водонагреватель Thermex H10-0 инв. № 631775.
ЦНБ имени Железнова	Читальный зал

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» студентам необходима систематическая самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами лекций, Интернет-ресурсами и консультации преподавателя. Для успешного выполнения практических занятий, входящих в практикум, студент должен самостоятельно готовиться к каждому занятию, а также строго выполнять правила техники безопасности работы в лаборатории кафедры.

Подготовка к практическому занятию включает в себя полное и детальное ознакомление с теоретическим материалом по изучаемой теме. Теоретический материал следует изучать по учебнику, учебному пособию (Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» /Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лунин – СПб.: Издательство Лань, 2011, 144 с.), конспекту лекций и методическим указаниям.

Студент должен иметь тетрадь, в которой при самостоятельной подготовке к занятиям составляет краткий конспект (1 - 1,5 с.) проработанного теоретического материала, чертит схемы, таблицы и проводит предварительные расчеты. Во время занятий все записи следует вести только в тетради и только ручкой.

Качество выполнения каждого занятия оценивает и фиксирует преподаватель. На первом занятии все студенты знакомятся с правилами техники безопасности и обязаны строго выполнять их при нахождении в лаборатории кафедры. Пропуск занятий без уважительной причины не допускается. Задолженности (пропущенные занятия, невыполненные задания) должны быть ликвидированы.

Студент, пропустивший занятия обязан их отработать. Отработка практических занятий осуществляется в присутствии преподавателя.

Студент, не посещавший или пропустивший большое число лекций, для допуска к экзамену должен предоставить рукописный конспект лекций или написать реферат по пропущенным темам.

Студент получает допуск к экзамену, если выполнены и сданы все лабораторные работы и курсовой проект.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Специфика дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является неразрывная связь теории с практикой. Теоретические знания, которые студенты получают на лекциях, подтверждаются и усваиваются на практических занятиях. Для успешного усвоения материала необходимы знания физики в объеме школьной программы и элементарной математики. Для повышения уровня знаний по дисциплине у студентов, необходимо искать пути совершенствования методики преподавания:

- использование разнообразных форм, методов и приёмов активизации познавательной деятельности учащихся (в т.ч. активных и интерактивных);
- использование наглядного материала: таблиц, рисунков, схем, демонстрация опытов;
- компьютеризация обучения;
- использование различных форм организации самостоятельной работы студентов: индивидуальная, групповая, коллективная;
- систематический контроль различных видов в процессе обучения.

Программу разработал:

Бредихин С.А., д.т.н. проф.



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» направленности Технология пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника – бакалавр)

Коноплиным Николаем Александровичем, и.о. зав. каф. «Физики» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» г. Москвы (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности Технология пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника – бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» (разработчик – Бредихин Сергей Алексеевич д.т.н., проф.)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной части учебного цикла – Б1.О.26

3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Процессы и аппараты пищевых производств» закреплено 4 компетенции. Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» составляет 3 зачётных единицы (108 часов).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины предполагает 50 % (90 часов) занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления, участие в тестировании и аудиторных заданиях, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины

обязательной части учебного цикла – Б1.О.26 ФГОС ВО направления 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

13. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

14. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника (базовые учебники), дополнительной литературой – 3 наименования, 6 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 5 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»

15. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

16. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности Технология пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная д.т.н., проф. Бредихиным С.А., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Коноплин Николай Александрович

И.о. зав. каф. Физики

ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева», к.ф.-м., доцент

«_____» _____ 2025 г.

Рецензия рассмотрена на заседании кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств»

«28» августа 2025 Протокол № 1 _____ д.т.н., проф. Бакин И.