

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 2024.03.14:41:12

Уникальный программный ключ:

102316c2934af2300a5f79a99218307831bffa01



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ 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

Д.М. Бородулин

“ 8 ” 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.16 Процессы и аппараты пищевых производств

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов
из растительного сырья

Курс 2

Семестр 3, 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2024

Москва, 2024

Разработчик: Бакин И.А., д.т.н., профессор



«29» августа 2024 г.

Рецензент: Гиро Т.М., д.т.н., профессор



«29» августа 2024 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) 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 29 августа 2024 г.

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



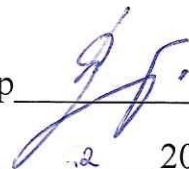
«29» августа 2024 г.

Согласовано:

Зам. директора по методической работе


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

Предложен ~ 10



« 02 » 2024 г.

Заведующий выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции Нугманов А.Х.-Х., д.т.н., профессор



« 29 » августа 2024 г.

Отдел комплектования ЦНБ /


(подпись)

« 20 » августа 2024 г.

Содержание

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	5
ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.3. ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	16
4.4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.	18
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	19
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	19
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	21
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	23
7.3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ	23
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	23
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	25

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины
Б1.О.16 «Процессы и аппараты пищевых производств»
для подготовки бакалавров по направлению
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленности Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Цель освоения дисциплины: рабочая программа дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» содержит необходимый материал, руководствуясь которым преподаватель обеспечит качественное усвоение студентами необходимого объема 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2.

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 180 часов, 5 зачетных единиц. Система текущего контроля построена на регулярном анализе знаний студентов в процессе лабораторных занятий. Часть теоретического материала вынесена на самостоятельную работу студентов.

Промежуточный контроль: зачет/ экзамен

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» заключается в приобретении и усвоении обучающимися знаний технологических процессов переработки продукции 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 растениеводства.

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, микробиология, технология функциональных продуктов питания из растительного сырья, методы и средства измерений.

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: технологическое оборудование для производства продуктов питания из растительного сырья, технология хранения плодов, овощей и продуктов их переработки, системы управления технологическими процессами, информационные технологии.

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 и растениеводства 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.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц (180 часов) их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2

Таблица 1 - Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении 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 из растительного сырья	специфику того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
			ОПК-3.2 Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	специфику того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья
			ОПК-3.3 Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	специфику того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	применять навыки для того чтобы осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	приемами, методами того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций

2.	ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК-5.1 Способен производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	специфику того как производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	применять навыки для того чтобы производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	приемами, методами того как производить расчет эффективности производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств
			ОПК-5.2 Способен производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	специфику того как производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	применять навыки для того чтобы производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями, в том числе с использованием цифровых средств	приемами, методами того как производить учет сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода в соответствии с технологическими инструкциями
			ОПК-5.3 Способен готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	специфику того как готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	применять навыки для того чтобы готовить предложения по рациональному использованию расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства	приемами, методами того как готовить предложения по рациональному использованию и сокращению расхода сырья, материалов и энергоресурсов, применению передовых технологий для повышения производительности труда и эффективности производства
3.	ПКос-1	Способен владеть прогрессивными	ПКос-1.1 Знает назначение, принцип действия и состав	специфику того как применять знания о назначении, принципа действия	применять навыки для того чтобы применять знания о	приемами, методами того как применять знания о

		методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	оборудования, приборов и цифровых устройств, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	и устройства оборудования и приборов, использующихся в производстве продуктов питания из растительного сырья	назначении, принципа действия и устройства оборудования и приборов, использующихся в производстве продуктов питания из растительного	назначении, принципа действия и устройства оборудования и приборов, использующихся в производстве продуктов питания из растительного
			ПКос-1.3 Способен разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	специфику того как разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	применять навыки для того чтобы разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов	приемами, методами того как разрабатывать техническое задание и планы размещения оборудования, технологической оснастки и контрольно-измерительных приборов
			ПКос-1.4 Способен проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	специфику того как проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	применять навыки для того чтобы проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как проводить техническое обслуживание, осуществлять регулировки и определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
4.	ПКос-2	Способен осуществлять управ-	ПКос-2.1 Производит расчет нормативов материальных	специфику того как производить расчет норма-	применять навыки для того чтобы производить расчет нормативов материальных	приемами, методами того как производить расчет нор-

		ление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов	тивов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства	мативов материальных затрат, плановых показателей выполнения и экономической эффективности производства, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий
			ПКос-2.2 Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	специфику того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	применять навыки для того чтобы контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья
			ПКос-2.3 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические и теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	специфику того как применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как применять знания физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических и теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
5.	ПКос-4	Способен использовать информационные технологии	ПКос-4.2	информационные технологии для решения технологических задач	применять методы математического моделирования и	приемами, методами того как определять и применять

		<p>для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий</p>	<p>Знает требования к качеству выполнения, методы контроля и оценки качества, факторы, влияющие на качество технологических операций</p>		<p>оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий</p>
--	--	---	--	--	--	--

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам	
		№ 3	№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	180/8	72/4	108/4
1. Контактная работа:	107,4/8	50,25/4	68,4/4
Аудиторная работа	107,4/8	50,25 /4	68,4/4
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)	32	16	16
практические занятия (ПЗ)	68/8	34/4	34/4
лабораторные работы (ЛР)	34	0	16
курсовой проект (КП) (консультация, защита)			
консультации перед экзаменом	2		2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,65	0,25	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	27,75	21,75	6
курсовой проект (подготовка)	--	-	-
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.)	27,75	21,75	6
подготовка к экзамену	33,6		33,6
Вид промежуточного контроля:		зачет	экзамен

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины на 3 семестр

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР все го/*	ПКР всего/*	
Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа, исследования и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов	33	6	16/1	0	-	10
Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты	39	10	16/1	0	0,25	11,75
Всего за семестр	72	16	34/4	0	0,25	21,75

* в том числе практическая подготовка

Таблица 4

Тематический план учебной дисциплины на 4 семестр

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеауди- торная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР все го/*	ПКР всего/*	
Раздел 3. Теплофизические процессы и аппараты»		8	17/2	8		3
Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты		8	17/2	8		3
консультации перед экзаменом	2	-	-	-	2	-
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	-	-	-	0,4	-
подготовка к экзамену	33,6	-	-	-	-	33,6
Всего за семестр	108	16	34/4	16	2,4	39,6
Итого по дисциплине	180	32	68/4	34	2,65	61,35

* 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 перерабатывающих производств

Общие представления о производствах продукции растениеводства. Системный подход к раскрытию понятий процессов и аппаратов как средств осуществления технологических операций. Основные понятия и определения. Классификация изучаемых процессов и аппаратов. Балансы массы и энергии процессов. Статика и кинетика процессов. Изучение процессов на микро- и макромолекулярном уровнях с использованием молекулярно - кинетического и термодинамического принципов описания их закономерностей.

Тема 2. Движущая сила процесса. Моделирование процессов и аппаратов

Выражение движущей силы процессов и сопротивления их протеканию. Задачи моделирования при научном исследовании процессов. Понятие о системном анализе как методе изучения процессов. Математическое моделирование процессов. Использование методов теории подобия и размерностей для решения уравнений математических моделей. Общие принципы устройства пищевых аппаратов. Общие положения инженерного расчета процессов и аппаратов.

Тема 3 Материалы биологического происхождения - многокомпонентная полифункциональная биологически активная система.

Особенности функционально-технологических свойств материалов биологического происхождения. Общая характеристика структуры биоматериалов.

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 продукции растение-

водства. 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 фильтрования.

Назначение и физическая сущность фильтрования. Применение фильтрования в мясной промышленности. Классификация способов и режимов фильтрования, устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Основы теории фильтрования. Основные положения расчета процессов фильтрования. 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 продукции растениеводства. 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 и сортирования материалов.

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. Устройство аппаратов для сортирования.

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 процессов 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.

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	Формируе мые компетенци и	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практи- ческая подго- товка
1.	Раздел 1. Введение. Общие принципы анализа и выражения закономерностей и моделирования процессов и аппаратов				14
	Тема 1. Об-щие сведения и понятия о процессах и аппаратах перерабатывающих производств	Лекция № 1. Основные понятия и определения. Классификация изучаемых процессов и аппаратов	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	зачет	2
	Тема 2. Дви-жущая сила процесса. Мо-делирование процессов и аппаратов	Лекция №2. Понятие о систем-ном анализе как методе изуче-ния процессов. Математическое моделирование процессов.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	зачет	2
	Тема 3 Мате-риалы биоло-гического происхожде-ния - много-компонентная полифункцио-нальная био-логически ак-тивная си-стема.	Лекция №3 Особенности функ-ционально-технологических свойств материалов биологиче-ского происхождения. Общая характеристика структуры био-материалов.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	зачет	2
2	Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты				34/2
	Тема 1. Про-цессы осажде-ния.	Лекция № 4 Назначение и физи-ческая сущность осаждения.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
	Тема 2. Про-цесс фильтро-вания.	Лекция № 5 Назначение и физи-ческая сущность фильтрования. Применение фильтрования в мясной промышленности.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
	Тема 3. Про-цесс переме-шивания.	Лекция № 6 Назначение и физи-ческая сущность процесса пере-шивания.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		мешивания, особенности перемешивания жидких, вязкопластичных и зернистых сред.			
		Практическое занятие №1. Исследование гидродинамики псевдооживленного слоя	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Контрольный опрос	8/1
	Тема 4. Процессы измельчения и сортирования материалов.	Лекция № 7. Назначение и физическая сущность процесса измельчения.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	зачет	2
		Практическое занятие №2. Исследование процесса измельчения в молотковой дробилке в среде <i>Math Lab</i>	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Контрольный опрос	8/1
	Тема 5. Процесс прессования	Лекция №8. Назначение и физическая сущность процесса прессования. Виды прессования в зависимости от назначения.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	зачет	2
3	Раздел 3. Теплофизические процессы и аппараты				30/1
	Тема 1. Основы теории теплопередачи. Классификация теплообменных процессов	Лекция № 9. Классификация тепловых процессов.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
		Лабораторная работа № 1. Испытание различных конструкций теплообменников в среде <i>Math Lab</i>	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Отчет по лабораторной работе	10
	Тема 2. Процессы нагрева и охлаждения	Лекция №10. Назначение и физическая сущность процессов нагрева и охлаждения.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	4
	Тема 3. Процесс выпаривания	Лекция №11. Выпаривание, назначение и физическая сущность процесса.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
		Практическое занятие № 3. Исследование работы двухкорпусной выпарной установки в среде <i>Math Lab</i>	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Контрольный опрос	10/1
	Тема 4. Конденсаторы и конденсация	Лекция №12. Назначение и физическая сущность конденсации. Конденсация паров.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
4	Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты				24/1
	Тема 1. Основы теории массопередачи	Лекция №13. Массообменные процессы. Основные теории переноса массы между фазами.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
		Лекция №14. Перегонка и ректификация, назначение и физическая сущность процессов. Простая и сложная перегонка.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
	Тема 2. Сорбционные процессы.	Лекция №15. Процессы адсорбции: физические основы. Типы адсорберов.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
	Тема 3. Процесс сушки	Лекция №16. Сушка, назначение и физическая сущность процесса.	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Экзамен	2
		Лабораторная работа № 2. Исследование процесса сушки пищевых продуктов в среде <i>Math Lab</i>	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Отчет по лабораторной работе	8
		Практическое занятие №4. Исследование процесса тепломассопереноса при нагреве биологического материала в среде <i>Math Lab</i>	ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4	Контрольный опрос	8/1

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-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4).
Раздел 2. Гидромеханические и механические процессы и аппараты		
2	Тема 1 Процессы осаждения	Пищевые продукты как системы. Феноменологический подход к изучению процессов разделения. Устройство осадительных и фильтрующих центрифуг. Мембранные процессы разделения. Электроосаждение. Разделение газовых систем (ОПК-3; ОПК-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4).
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-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4).
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-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4).

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
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-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4).

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 дисперсных систем и их применение в переработке продукции растениеводства. Процессы осаждения и область их применения. Устройство сепараторов	Л	Интерактивная лекция и презентация
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 псевдоожиженного 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

Выполнение индивидуальных заданий предусматривает использование прикладных программ для расчетов *Excel* и графического проектирования *Kompas 3D*.

Индивидуальные задания:

1. Выбор и расчет теплообменного аппарата для охлаждения молока в схеме производства питьевого молока
2. Выбор и расчет теплообменного аппарата для нагревания воды в схеме циркуляционной мойки резервуаров и трубопроводов творожного цеха молочного комбината.
3. Выбор и расчет теплообменного аппарата для подогрева нормализованного молока в схеме процесса производства детского кефира.
4. Выбор и расчет теплообменного аппарата для нагревания и пастеризации сыворотки в схеме процесса производства сгущенной молочной сыворотки.
5. Выбор и расчет теплообменного аппарата для тепловой обработки сквашенного молока в схеме процесса производства творога отдельным способом.
6. Выбор и расчет теплообменного аппарата для нагревания воды при замачивании зерна ячменя в производстве солода.
7. Выбор и расчет теплообменного аппарата для нагревания смеси «этиловый спирт-вода» в схеме ректификационной установки непрерывного действия.
8. Выбор и расчет выпарной установки для проведения процесса выпаривания.
9. Выбор и расчет барабанной сушильной установки непрерывного действия для высушивания семян подсолнечника.
10. Выбор и расчет теплообменного аппарата типа «труба в трубе» для тепловой обработки продукта.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет/экзамен)

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. Фильтрация. Классификация осадков и фильтровальных перегородок. Движущая сила процесса фильтрации.

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. Бакин, И. А. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / И. А. Бакин, В. Н. Иванец. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 235 с. — ISBN 978-5-8353-2598-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156113> (дата обращения: 20.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Гидравлика : учебное пособие / составители Д. М. Бородулин [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2023. — 126 с. — ISBN 978-5-8353-2987-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/422894> (дата обращения: 16.08.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и теплообменных 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.

7.2. Дополнительная литература

4. 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>

5. 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>

6. 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://newgreenfile.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
Учебный корпус №1, ауд.102	Мультимедийный проектор, экран, ноут-буки
Учебный корпус №1, ауд.221	Мультимедийный проектор, экран, ноут-буки
Учебный корпус №1, ауд.326	Мультимедийный проектор, экран, ноут-буки
Центральная научная библиотека имени Н.И.Железнова, читальный зал	Компьютеры

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производства» 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 индивидуальное задание.

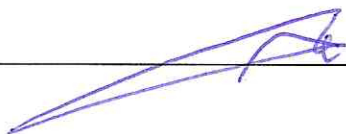
11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

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:

Бакин И.А. д.т.н., профессор



РЕЦЕНЗИЯ

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

Гиро Т.М., д.т.н., профессором кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства 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 Технологии 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 – Бакин Игорь Алексеевич, д.т.н., профессор.

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.16.

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 5 компетенций. 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 5 зачётных единицы (180 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.16 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»

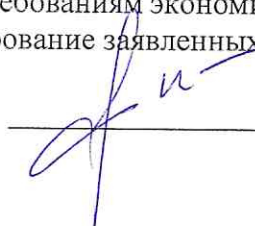
15. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

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 Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Бакиным И. А., д.т.н., профессор, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Гиро Т.М. д.т.н., профессор



«29» августа 2024 г.