

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«22» апреля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность(профиль) - Технология и организация специальных видов
питания

Квалификация - бакалавр

Мичуринск, 2026 г.

1. Цели дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются: приобретение и усвоение обучающимися знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также практическая подготовка их к решению как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов пищевых производств.

Задачи изучения дисциплины формулируются на основе требований к профессиональным знаниям, умениям и навыкам, которыми должны владеть студенты, определяются местом дисциплины в учебном плане, необходимостью использования ее при изучении специальных курсов и в дипломном проектировании. Задачи дисциплины состоят в изучении на базе фундаментальных законов физики и химии общих процессов, протекающих в различных производствах, изучении современных аппаратов, общих методов их расчета, путей рационализации процессов, выбора оптимальных конструкций аппаратов в конкретных производствах, в освещении основных технических проблем, научных достижений и современных тенденций использования новых физических методов обработки пищевых продуктов в тесной взаимосвязи с вопросами технологии.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам процессов и аппаратов пищевых производств с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующего профессионального стандарта:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (утв. приказом Минтруда России от 15.06.2020. №329н)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина (модуль) «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» Б1.О.19.

Данный курс является важным в системе подготовки обучающихся, поскольку предприятия общественного питания играют важную роль в удовлетворении потребностей населения, а также в системе инфраструктуры национальной экономики как общественно-организованная форма удовлетворения потребностей людей в готовой пище.

Для освоения дисциплины обучающийся должен овладеть основными понятиями следующих дисциплин: «Механика», «Биохимические основы технологии продуктов общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Безопасность жизнедеятельности».

Приобретенные знания, умения и навыки необходимы при изучении дисциплин: «Системы управления технологическими процессами», «Технология продукции специальных видов питания», «Организация специальных видов питания», «Основы строительства и инженерное оборудование», производственная технологическая практика и производственная преддипломная практика.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции:

Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических

процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.ТФ. – D/03.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/03.6:

Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

Проведение расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированного питания (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания.ТФ. – D/01.6)

трудовые действия:

22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания. ТФ. – D/01.6:

Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

ОПК-3 способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОПК-1 ИД-1 _{ОПК-1} – Способен обосновывать применение и использовать про-	Не способен обосновывать применение и не использует программные продукты, в том числе с	Удовлетворительно способен обосновывать применение и частично использовать программные про-	Хорошо способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с	Отлично способен обосновывать применение и использовать программные продукты, в том числе с

граммные продукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности	дукты, в том числе с учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности	учетом требований информационной безопасности
ИД-2 _{ОПК-1} – Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Не способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Удовлетворительно способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Хорошо способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных	Отлично способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных
ОПК-3 ИД-1 _{ОПК-3} – Использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Не использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Частично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Хорошо использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности	Отлично использует основные законы инженерных наук для расчетов при решении технологических задач профессиональной деятельности
ИД-2 _{ОПК-3} – Использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Не использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Удовлетворительно использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Хорошо использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания	Отлично использует знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранения продуктов питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств;
- назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин;
- методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным;
- основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств;
- методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов;
- проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин;

Уметь:

- выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса;
- подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса;
- контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования

Владеть:

- технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин;
- анализом условий и регулированием режима работы аппаратов различного назначения;
- проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины информируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

№	Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
		ОПК-1	ОПК-3	
1	Основные законы технологических процессов.	+	+	2
2	Гидромеханические процессы	+	+	2
3	Тепловые процессы	+	+	2
4	Массообменные процессы	+	+	2
5	Механические процессы	+	+	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	очная форма обучения 6 семестр	заочная форма обучения 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	48	12
Аудиторные занятия, в т.ч.	48	12
лекции	16	4
практические занятия	32	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	33	87
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	14	32
подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	9	30
выполнение индивидуальных заданий	5	25
подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	5	-
Контроль	27	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Основные законы технологических процессов. Моделирование процессов и аппаратов.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
2	Механические процессы. Измельчение. Классы и степень измельчения. Сортирование. Перемешивание. Прессование.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
3	Гидромеханические процессы. Разделение неоднородных систем.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
4	Фильтрация с образованием и без образования осадка. Флотация.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
5	Теплообменные процессы и аппараты	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
6	Сушка. Сущность процесса и его назначение.	2	0,5	ОПК-1, ОПК-3
7	Массообменные процессы. Процессы экстракции, перегонки и ректификации.	4	1	ОПК-1, ОПК-3
	ИТОГО	16	4	

4.3 Практические занятия

№	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Определение скорости стесненного осаждения шарообразных частиц. Расчет производительности и площади осаждения отстойника	4	1	ОПК-1, ОПК-3
2	Ознакомление с конструкцией бурата. Расчет частоты вращения, производительности и потребляемой буратом мощности по заданным величинам	4	1	ОПК-1, ОПК-3
3	Исследование молотковой дробилки	4	1	ОПК-1, ОПК-3
4	Исследование шаровой мельницы	4	1	ОПК-1, ОПК-3
5	Технологический расчет центрифуг	4	1	ОПК-1, ОПК-3
6	Исследование циклона	4	1	ОПК-1, ОПК-3
7	Расчет батарейного циклона	4	1	ОПК-1, ОПК-3
8	Исследование барабанной сушилки. Определение размеров барабана и мощности, на его вращение в газовой сушилке	4	1	ОПК-1, ОПК-3
	ИТОГО	32	8	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины (тема)	Вид самостоятельной работы	Объем, акад. часов	
		очная форма	заочная форма

		обучения	обучения
Раздел 1. Основные законы технологических процессов	проработка учебного материала по дисциплине (конспек- тов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 2. Гидромеханиче- ские процессы	проработка учебного материала по дисциплине (конспек- тов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 3. Тепловые процес- сы	проработка учебного материала по дисциплине (конспек- тов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 4. Массообменные процессы	проработка учебного материала по дисциплине (конспек- тов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	6
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	2	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
Раздел 5. Механические процессы	проработка учебного материала по дисциплине (конспек- тов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	8
	подготовка к практическим занятиям, защите рефератов	1	6
	выполнение индивидуальных заданий	1	5
	подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов)	1	-
ИТОГО		33	87

Перечень методических указаний по освоению дисциплины (модуля):

1. Практикум по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 2026.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Целью контрольной работы является формирование теоретических и практических знаний по организации интегрированных систем обеспечения безопасности жизнедеятельности и оценке различных видов воздействий основных потенциально опасных природных факторов, а также технологий и производств, их количественной оценки при авариях и катастрофах, а также с целью применения полученных знаний и навыков процессе жизнедеятельности.

Задачами при этом становятся:

- применение интегрированных систем обеспечения безопасности жизнедеятельности для снижения негативного на человека и природу;
- инструментальный контроль различных видов природных и антропогенных воздействий;
- правильный подбор нормативно-правовой базы для оценки опасностей.

Перечень вопросов для контрольной работы

Раздел 1 Основные законы технологических процессов. (ОПК-1, ОПК-3).

1. Наука о процессах и аппаратах. Классификация процессов.
2. Задачи по созданию энергоресурсосберегающих пищевых технологий, экологически чистых и безотходных производств.
3. Гидростатика. Сжижаемые жидкости. Влияния температуры и давления на вязкость жидкостей и газов.
4. Удельная механическая энергия потока. Статический и динамический напоры и их измерение.
5. Определение расхода энергии на транспортирование жидкостей и газов по трубам.
6. Сопротивление трения в гладких и шероховатых трубах. Потеря давления на преодоление местных сопротивлений.
7. Гидродинамика слоя зернистых материалов. Неподвижный слой. Взвешенный слой (кипящий, псевдооживленный).
8. Пневмотранспорт. Сопротивление слоя зернистого материала. Скорость псевдооживления. Скорость витания. Скорость осаждения.
9. Конструкции и работа поршневых насосов.
10. Конструкции и работа роторных насосов.
11. Конструкции и работа центробежных насосов.
12. Конструкции и работа вихревых насосов.
13. Конструкции и работа осевых (пропеллерных) насосов.
14. Устройство для перемещения жидкостей посредством пара, воды и сжатого воздуха (газа). Пароструйные насосы.
15. Конструкции и работа водоструйных насосов.

Раздел 2. Гидромеханические процессы. (ОПК-1, ОПК-3).

16. Конструкции и работа циклонов.
17. Классификация машин для сжатия и перемещения газов.
18. Конструкции и работа поршневых компрессоров.
19. Конструкции и работа турбокомпрессоров.
20. Конструкции и работа вакуум-насосов.
21. Конструкции и работа центробежных вентиляторов.
22. Конструкции и работа осевых вентиляторов.
23. Неоднородные системы в пищевой промышленности, их характеристика и классификация.
24. Методы разделения. Общие требования, предъявляемые для разделения жидких неоднородных систем.
25. Конструкции и работа гидроциклонов.
26. Центрифуги и сепараторы, их классификация. Пути повышения технико-экономических показателей центрифуг.
27. Типы фильтрационных процессов и область применения. Режимы фильтрация. Скорость фильтрации.
28. Типы фильтров, их характеристика и область применения. Центрифуги фильтрующего типа.
29. Пути повышения технико-экономических показателей фильтрующих установок.
30. Ультрафильтрация и обратный осмос. Основы теории процесса.

Раздел 3 Тепловые процессы. (ОПК-1, ОПК-3).

31. Фильтрующие элементы. Схемы мембранных аппаратов и установок.
32. Практическое применение ультрафильтрации и обратного осмоса в пищевой промышленности.
34. Осаждение в гравитационном поле. Силы, действующие на частицу.

35. Отстойные камеры, их характеристика и основы расчета.
36. Циклоны. Кинетика циклонного процесса. Пути повышения эффективности работы циклона.
37. Фильтры. Типы фильтров, их характеристика и область применения.
38. Процесс перемешивания в пищевой промышленности. Интенсивность и эффективность перемешивания. Технологические способы перемешивания: пневматическое, циркулярное и механическое.
39. Типы аппаратов, применяемых для перемешивания.
40. Теплопроводность. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Теплопроводность однослойной и многослойной стенок.
41. Конвективный теплообмен. Закон Ньютона.
42. Теплопередача в кипящих жидкостях и при конденсации паров. Основные уравнения теплопередачи. Коэффициент теплопередачи и термические сопротивления.
43. Значение теплообмена при осуществлении пищевых технологических процессов. Пределы применяемых температур и выбор соответствующего теплоносителя и охлаждающего агента.
44. Нагревание водяным паром. Нагревание топочными газами. Нагревание промежуточными теплоносителями. Нагревание электрическим током. Охлаждение водой, воздухом и льдом. Конденсация: поверхностная и смешения.
45. Типы конденсаторов, применяемых в пищевой промышленности.

Раздел 4. Массообменные процессы. (ОПК-1, ОПК-3).

46. Основные принципы классификации теплообменных аппаратов. Рекуперативные, регенеративные и контактные теплообменники.
47. Характеристика теплоносителей и основных типов теплообменных аппаратов.
48. Тепловая изоляция, характеристика тепловых изоляционных материалов и расчет изоляции.
49. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов – нагрев в электромагнитном поле – инфракрасное облучение, воздействие поля ВЧ и СВЧ, комбинированные методы.
50. Применение процессов выпаривания в пищевой промышленности. Теоретические основы выпаривания. Физические свойства растворов и изменение их в процессе выпаривания.
51. Однокорпусная выпарная установка. Выпаривание в вакууме и под давлением.
52. Многокорпусная выпарная установка, ее устройство и принцип действия.
53. Основные типы выпарных аппаратов. Пути повышения технико-экономических показателей выпарных установок.
54. Механизм массообмена в технологических процессах пищевых производств. Массоперенос в пищевых продуктах и материалах. Современные методы интенсификации массообмена.
55. Процесс абсорбции и применение его в пищевой промышленности.
56. Процессы адсорбции и применение их в пищевой промышленности.
57. Основные типы абсорберов и адсорберов, характеристика аппаратов, применяемых в пищевой промышленности.
58. Процессы экстракции в пищевой промышленности. Механизм экстракции в системе твердое тело – жидкость.
59. Конструкция экстракторов. Пути повышения технико-экономических показателей экстракторов.
60. Явление термовлагопроводности, его физическая сущность и математическое описание. Пути интенсификации переноса влаги внутри материала.

Раздел 5. Механические процессы. (ОПК-1, ОПК-3).

61. Процессы сушки в пищевой промышленности. Основные проблемы теории и техники сушки.
62. Методы обезвоживания и применение их в зависимости от свойств продукта и энергии связи влаги с материалом.
63. Параметры влажного воздуха. J-X диаграмма. Термодинамические характеристики влажного материала.
64. Основы кинетики сушки. Кривые сушки, скорость сушки и температурные кривые. Характеристика отдельных периодов процесса сушки.
65. Изменение структурно-механических свойств материалов в процессе сушки. Методы обоснования оптимального режима процессов сушки.
66. Новые методы сушки, их физическая сущность
67. Понятие о процессе дистилляции. Процессы перегонки и ректификации в пищевой промышленности.
68. Процессы кристаллизации в пищевой промышленности.
69. Типы аппаратов для кристаллизации: вакуум аппараты; мешалки-кристаллизаторы.
70. Применение процессов измельчения в пищевой технологии. Классификация методов измельчения.
71. Типы дробильных установок.
72. Сортирование в процессах пищевых производств. Типы аппаратов для сортирования и очистки.
73. Процессы прессования в пищевой промышленности
74. Типы установок для обработки давлением. Прессы для обезвоживания, формовки, брикетирования.
75. Смешение в пищевой промышленности. Типы аппаратов, применяемых для смешения.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Основные законы технологических процессов

Задачи дисциплины, ее содержание и роль в формировании специалиста.

Развитие науки о процессах и аппаратах. Классификация процессов. Анализ протекающих в пищевых производствах процессов. Задачи по созданию энергоресурсосберегающих пищевых технологий, экологически чистых и безотходных производств. Методы и принципы моделирования процессов и аппаратов.

Раздел 2. Гидромеханические процессы

2.1. Основы гидравлики

Гидростатика. Сжимаемые жидкости. Гидростатическое давление. Дифференциальные уравнения жидкости Эйлера. Основное уравнение гидростатики.

Гидродинамика. Вязкие и невязкие жидкости. Вязкость жидкостей и газов. Закон Ньютона. Динамический и кинематический коэффициенты вязкости. Влияния температуры и давления на вязкость жидкостей и газов. Линейность однозначных химико-технических функций.

Режимы движения вязкой жидкости. Эквивалентный диаметр. Уравнение расхода. Уравнение сплошности или неразрывности потока. Дифференциальные уравнения движения невязкой и вязкой жидкости.

Удельная механическая энергия потока. Статический и динамический напоры и их измерение. Средняя и максимальная скорости потока. Теорема Бернулли для невязкой и вязкой несжимаемой жидкости. Приложения теоремы Бернулли.

Определение расхода энергии на транспортирование жидкостей и газов по трубам. Вывод формулы сопротивления при ламинарном режиме.

Подобие физических явлений. Основные понятия и определения. Условия однозначности. Константы подобия, инварианты подобия, симплексы и комплексы подобия. Вывод критериев гидродинамического подобия. Метод анализа размерностей.

Обобщенная критериальная формула для определения потери напора на трение. Сопротивление трения в гладких и шероховатых трубах. Потеря давления на преодоление местных сопротивлений. Расчет трубопроводов

Гидродинамика слоя зернистых материалов. Неподвижный слой. Взвешенный слой (кипящий, псевдооживленный). Пневмотранспорт. Сопротивление слоя зернистого материала. Скорость псевдооживления. Основное уравнение движения тела в среде. Скорость витания. Скорость осаждения.

2.2. Перемещение жидкостей (насосы). Классификация насосов

Поршневые насосы. Насосы простого и многократного действия. Диаграмма подачи насоса. Предельная высота всасывания. Потери напора на преодоление силы инерции. Воздушные колпаки. Индикаторная диаграмма. Общая характеристика поршневых насосов. Конструкции поршневых насосов. Детали поршневых насосов.

Роторные насосы. Центробежные насосы. Уравнение Эйлера. Предельная высота всасывания. Формулы пропорциональности. Рабочие, характеристики насосов. Работа центробежного насоса на сеть. Параллельное и последовательное соединение насосов. Многоступенчатые насосы. Конструкции центробежных насосов. Сравнительная оценка центробежных и поршневых насосов, вихревые насосы. Осевые (пропеллерные) насосы.

Устройство для помещения жидкостей посредством пара, воды и сжатого воздуха (газа). Пароструйные насосы. Водоструйные насосы. Монтежю. Газлифты. Сифоны.

2.3. Перемещение и сжатие газов

Классификация машин для сжатия и перемещения газов. Поршневые компрессоры. Индикаторная диаграмма компрессора. Коэффициент подачи и предел сжатия. Многоступенчатое сжатие. Мощность, потребляемая компрессором. Основные типы и конструкции поршневых компрессоров. Турбокомпрессоры. Характеристика турбокомпрессоров. Развиваемое давление. Основные конструкции турбокомпрессоров. Сравнительная оценка поршневых компрессоров и турбокомпрессоров и области их применения. Вакуум-насосы. Основные конструкции: поршневые, ротационные, водокольцевые и масляные, водо-и пароструйные. Вентиляторы. Центробежные вентиляторы. Рабочие характеристика. Осевые вентиляторы.

2.4. Разделение жидких неоднородных систем

Неоднородные системы в пищевой промышленности, их характеристика и классификация. Методы разделения. Общие требования, представляемые для разделения жидких неоднородных систем. Осаждение. Особенности расчета процесса осаждения в жидкой среде. Типы отстойников, их характеристика и область применения. Осаждение в поле центробежных сил, Особенности расчета скорости осаждения. Гидроциклоны, особенность их расчета, центрифуги и сепараторы, их классификация. Основы расчета центрифуги: центробежная сила, фактор разделения, производительность, габариты, расход энергии.

Типы центрифуг, их характеристика и область применения. Отстойные центрифуги. Пути повышения технико-экономических показателей центрифуг.

Фильтрация. Типы фильтрационных процессов и область применения. Основы теории фильтрации. Режимы фильтрация. Методы расчета процесса фильтрации. Скорость фильтрации. Коэффициент фильтрации и методы их определения. Расчет фильтра. Классификация фильтров для жидких систем. Типы фильтров, их характеристика и область применения. Центрифуги фильтрующего типа. Пути повышения технико-экономических показателей фильтрующих установок. Ультрафильтрация и обратный осмос. Основы теории процесса. Полупроницаемые для ультрафильтрации и обратного осмоса. Фильтрующие элементы. Схемы мембранных аппаратов и установок. Практическое применение ультрафильтрации и обратного осмоса в пищевой промышленности.

2.5. Разделение газовых неоднородных систем

Осаждение в гравитационном поле. Силы, действующие на частицу. Расчет скорости осаждения и анализ параметров, ее определяющих, при различных режимах осаждения. Отстойные камеры, их характеристика и основы расчета. Циклоны. Расчет скорости осаждения в поле центробежных сил при различных режимах осаждения. Кинетика циклонного процесса. План расчета циклона. Определение продолжительности пребывания в циклоне, габаритов аппарата, расчет гидравлических сопротивлений, выбор вентилятора и определение расхода энергии.

Эффективность работы циклона и выражение ее в критериальной форме. Пути повышения эффективности работы циклона. Типы циклонов. Батарейные циклоны и основы их расчета. Гидравлические пылеосадители. Типы аппаратов, их характеристика и область применения. Фильтры. Типы фильтров, их характеристика и область применения. Электрофильтры. Физические основы электроосаждения. Типы электрофильтров, их характеристика, правило обслуживания и область применения. Основы расчета электрофильтров.

2.6. Перемешивание в жидких средах

Процесс перемешивания в пищевой промышленности. Интенсивность и эффективность перемешивания. Технологические способы перемешивания: пневматическое, циркулярное и механическое.

Критериальная зависимость для выражения мощности механических мешалок. Рабочий и пусковой периоды перемешивания. Типы аппаратов, применяемых для перемешивания.

Раздел 3. Тепловые процессы

3.1. Основы теплопередачи

Теплопроводность. Закон Фурье. Коэффициент теплопроводности. Дифференциальное уравнение теплопроводности. Теплопроводность однослойной и многослойной стенок. Закон нестационарной теплопроводности. Критерии теплового подобия Био, Фурье и безразмерная температура.

Методы расчета нестационарного теплообмена. Конвективный теплообмен. Закон Ньютона. Дифференциальное уравнение конвективного теплообмена. Критерии теплового подобия и связь между ними, теплообмен при изменении агрегатного состояния жидкости. Теплопередача в кипящих жидкостях и при конденсации паров.

Основные уравнения теплопередачи. Движущая сила тепловых процессов. Вычисление средней разности температур для прямого, противотока, перекрестного и смешанного токов теплоносителей. Коэффициент теплопередачи и термические сопротивления.

Тепловое излучение, основные понятия. Теплоизлучение газов. Расчет лучистого теплообмена.

3.2. Нагревание, охлаждение, конденсация

Значение теплообмена при осуществлении пищевых технологических процессов. Пределы применяемых температур и выбор соответствующего теплоносителя и охлаждающего агента.

Нагревание водяным паром. Нагревание топочными газами. Нагревание промежуточными теплоносителями. Нагревание электрическим током.

Охлаждение водой, воздухом и льдом. Конденсация: поверхностная и смешения.

Типы конденсаторов, применяемых в пищевой промышленности. Расчет поверхностного конденсатора, конденсаторов смешения (прямоточных и противоточных). Особенности расчета конденсаторов сублимационных установок.

3.3. Теплообменная аппаратура

Основные принципы классификации теплообменных аппаратов. Рекуперативные, регенеративные и контактные теплообменники. Характеристика теплоносителей и основных типов теплообменных аппаратов.

Теплообменники: газовые, паровые, водяные с применением высокикипящих теплоносителей, с использованием электроэнергии, основные типы теплообменников. Осно-

вы расчета теплообменных аппаратов. Материальный и тепловой расчет. Определение коэффициентов теплопередачи в теплообменных аппаратах, выбор скорости рабочих тел, определение термических сопротивлений и т.д. Определение средней разности температур при конденсации, испарении и кипении, средняя разность температур при прямом токе, противотоке, смешанном токе. Гидравлический и механический расчет теплообменного аппарата. Энергетический и эксергетический КПД теплообменного аппарата. Пути интенсификации процессов теплообмена и повышение технико-экономических показателей.

Тепловая изоляция, характеристика тепловых изоляционных материалов и расчет изоляции. Электрофизические методы обработки пищевых продуктов – нагрев в электромагнитном поле – инфракрасное облучение, воздействие поля ВЧ и СВЧ, комбинированные методы.

3.4. Выпаривание и выпарные аппараты

Применение процессов выпаривания в пищевой промышленности. Теоретические основы выпаривания. Физические свойства растворов и изменение их в процессе выпаривания. Однокорпусная выпарная установка. Материальный и тепловой расчет. Выпаривание в вакууме и под давлением. Многокорпусная выпарная установка, ее устройство и принцип действия.

Схема работы многокорпусной выпарки. Самоиспарение в прямоточной выпарной установке. Расчет многокорпусной выпарной установки. Определение температуры кипячения раствора, температурные потери в выпарной установке, расчет расхода греющего пара, расчет коэффициента теплопередачи в выпарных установках с учетом перепада температур на пленке конденсата, расчет поверхности нагрева. Выбор числа корпусов.

Основные технико-экономические характеристики выпарной установки. Основные типы выпарных аппаратов. Выпаривание в тонкой пленке. Методы повышения скорости циркуляции. Выпарные аппараты с принудительной циркуляцией раствора. Выпаривание с тепловым насосом. Пути повышения технико-экономических показателей выпарных установок.

Раздел 4. Массообменные процессы

4.1. Массообменные процессы в пищевой промышленности

Основы теории массообмена. Механизм массообмена. Массообмен в технологических процессах пищевых производств. Массоперенос в пищевых продуктах и материалах.

Пищевые продукты как многокомпонентные и многофазные системы. Применение правила фаз для анализа процессов массообмена. Коэффициенты массообмена и массопередачи. Коэффициент массопереноса и движущие силы процесса. Кинетические коэффициенты в уравнениях массопереноса.

Дифференциальное уравнение массопереноса и его краевые условия. Общий вид решения уравнения. Подобие тепловых и массообменных процессов. Диффузионный и молярный перенос. Концентрационная диффузия и термодиффузия. Диаграмма равновесия. Особенности переноса в системах: твердое тело – жидкость; твердое тело – газ; жидкость – жидкость. Современные методы интенсификации массообмена.

4.2. Сорбционные процессы и аппараты

Процесс абсорбции и применение его в пищевой промышленности. Неизотермическая абсорбция, многокомпонентная абсорбция. Процессы адсорбции и применение их в пищевой промышленности.

Изотермы сорбции и десорбции. Метод графического расчета, сорбционных процессов. Основные типы абсорберов и адсорберов, характеристика аппаратов, применяемых в пищевой промышленности. Регенерация поглотителей. Пути интенсификации сорбционных процессов.

4.3. Экстрагирование и экстракторы

Процессы экстракции в пищевой промышленности. Механизм экстракции в системе твердое тело – жидкость. Диффузионная теория экстракции. Математическое описание процесса экстракции. Коэффициенты внешней и внутренней диффузии и методы их опре-

деления. Влияние термодиффузии на процесс экстракции. Конструкция экстракторов и методы расчета, материальный и тепловой балансы, определение основных размеров аппаратов. Пути повышения технико-экономических показателей экстракторов.

4.4. Основы влагокинетики

Применение уравнений массообмена к переносу влаги внутри материала. Стационарное и нестационарное поле влагосодержания. Формы связи с материалом, их физико-химические и энергетические характеристики. Адсорбционная, капиллярная и энтропийная связи.

Коэффициент диффузии влаги в материале и его зависимость от влажности и температуры. Явление термовлагопроводности, его физическая сущность и математическое описание. Пути интенсификации переноса влаги внутри материала.

4.5. Процессы сушки и сушильные установки

Процессы сушки в пищевой промышленности. Основные проблемы теории и техники сушки. Современный этап развития науки о сушке. Сушка как процесс разделения фаз в условиях взаимодействия внешних и внутренних полей. Методы обезвоживания и применение их в зависимости от свойств продукта и энергии связи влаги с материалом.

Параметры влажного воздуха. J-X диаграмма. Основы статики сушки: анализ изотермы сорбции и десорбции, равновесная влажность, гигроскопическая влажность, гистерезис сорбции и десорбции и его практическое значение, термодинамические характеристики влажного материала.

Основы кинетики сушки. Кривые сушки, скорость сушки и температурные кривые. Характеристика отдельных периодов процесса сушки. Уравнения кривых сушки для первого и второго периода.

Краевые условия и методика решений дифференциального уравнения влагопроводности для второго периода сушки. Коэффициент сушки и методы его определения, кинетический расчет процесса сушки.

Изменение структурно-механических свойств материалов в процессе сушки. Методы обоснования оптимального режима процессов сушки.

Основы инженерного расчета сушильных установок. Термодинамический анализ сушки в J-X диаграмме, построение в ней процессов, происходящих в калорифере и сушильной камере. Варианты сушильного процесса, их аналитический и графоаналитический расчет. Энергетический КПД сушильной установки.

Новые методы сушки, их физическая сущность: конвективная сушка в псевдооживленном, кипящем, фонтанирующем, вихревом слое и во взвешенном состоянии, сушка инфракрасными лучами, сушка в электрическом поле высокой и сверхвысокой частоты, комбинированные методы сушки, пеносушка, сушка сублимацией, акустическая сушка. Контактный влагообмен. Оценка экономической эффективности и пути повышения технико-экономических показателей сушильных установок. Особенности сушки в кондиционируемых помещениях.

4.6. Процессы перегонки и перегонные аппараты

Понятие о процессе дистилляции. Диаграммы фазового равновесия для бинарных и многокомпонентных смесей. Процессы перегонки и ректификации в пищевой промышленности. Основы теории перегонки. Классификация разделенных смесей, основные законы перегонки.

Классификация процессов перегонки и слабости их применения. Условия разделения взаиморастворимых компонентов, частично растворимых и нерастворимых. Сложная перегонка: многокубовые аппараты; колонные аппараты. Особенности процесса ректификации. Ректификация бинарных смесей – идеальных, реальных, азеотропных. Экстрактивная ректификация. Процессы, протекающие на тарелках, насадочные колонны, пленочные колонны, ротационные аппараты.

Понятие о КПД тарельчатого аппарата, эквивалентной высоте, единице переноса. Пути повышения технико-экономических показателей ректификационных аппаратов. Понятие о ректификации многокомпонентных смесей. Молекулярная дистилляция.

4.7. Кристаллизация

Процессы кристаллизации в пищевой промышленности. Основы теории кристаллизации из растворов. Кривые равновесия для процесса кристаллизации. Зарождение кристаллов.

Кинетика процесса кристаллизации. Методы кристаллизации. Кристаллизация в процессе замораживания, основные закономерности. Типы аппаратов для кристаллизации: вакуум-аппараты; мешалки-кристаллизаторы. Материальный и тепловой расчет кристаллизаторов. Пути повышения технико-экономических показателей кристаллизаторов.

Раздел 5. Механические процессы

5.1. Процессы измельчения

Применение процессов измельчения в пищевой технологии. Теоретические основы процесса дробления – работы П.А. Ребиндера, Кика-Кирпичева, Риттингера, С.Н. Журкова и др. Классификация методов измельчения. Типы дробильных установок. Схема расчета, дробилок.

5.2. Сортирование

Сортирование в процессах пищевых производств. Основы теории ситового анализа. Типы аппаратов для сортирования и очистки.

5.3. Прессование

Процессы прессования в пищевой промышленности. Основы теории обработки пищевых продуктов давлением. Отжатие жидкости, формирование пищевых продуктов, брикетирование. Типы установок для обработки давлением. Прессы для обезвоживания, формовки, брикетирования.

5.4. Смешение

Смешение в пищевой промышленности. Смещение сыпучих и пластиковых материалов. Типы аппаратов, применяемых для смешения.

5. Образовательные технологии

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлениям подготовки реализация компетентностного подхода с необходимостью предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий и других инновационных технологий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития личностных и профессиональных навыков обучающихся.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Интерактивная форма – презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация)
Практические занятия	Традиционная форма проведения практических занятий,
Самостоятельная работа	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов), подготовка к практическим занятиям и защите реферата, выполнение индивидуальных заданий, подготовка к модульному компьютерному тестированию (выполнение тренировочных тестов).

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие

теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			наименование	кол-во
1	Основные законы технологических процессов.	ОПК-1, ОПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 1 15
2	Гидромеханические процессы	ОПК-1, ОПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 1 15
3	Тепловые процессы	ОПК-1, ОПК-3	Тестовые задания Вопросы для экзамена	20 20
4	Массообменные процессы	ОПК-1, ОПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 2 20
5	Механические процессы	ОПК-1, ОПК-3	Тестовые задания Реферат Вопросы для экзамена	20 2 15

Форма контроля – текущий контроль, рейтинговое тестирование, модуль №1 (максимальная рейтинговая оценка – 20х2 баллов), экзамен (максимальная рейтинговая оценка – 50 баллов), творческий балл – 10 баллов.

6.2. Перечень вопросов для экзамена

Раздел 1. Основные законы технологических процессов. (ОПК-1, ОПК-3)

1. Устройство и работа основных типов дробилок.
2. Осаждение в центробежном поле.
3. Машины, работающие по принципу прокатки.
4. Устройство и работа шаровой мельницы.
5. Отстойники периодического действия.
6. Классификация сушилок.
7. Сита. Материал и способы изготовления.
8. Отстойники непрерывного действия.
9. Экстрагирование из твердых тел и из жидкостей..
10. Производительность вальцевой дробилки.
11. Методы разделения неоднородных систем.
12. Сушка. Способы удаления влаги.
13. Устройство и работа вальцевой дробилки.
14. Суспензия. Эмульсия, пыль и дым. Их составные части.
15. Адсорбция. Определение. Аппараты для адсорбции.

Раздел 2. Гидромеханические процессы. (ОПК-1, ОПК-3)

1. Механические процессы. Измельчение, дробление, резание.
2. Типы насосов.
3. Диффузия. Движущая сила этого процесса.
4. Классификация способов дробления.
5. Абсорбция. Определение. Конструкция абсорбентов.

6. Понятие неоднородных систем, их классификация.
7. Струи жидкости и их воздействие на стенки сосуда.
8. Что относят к массообменным процессам.
9. Методы сортирования сыпучих материалов.
10. Законы сохранения массы и энергии. Их определение.
11. Поверхностное натяжение, капиллярность, вязкость.
12. Схемы направления взаимодействующих потоков.
13. Что понимается под словом "аппарат"?
14. Основы гидравлики. Основные понятия и определения.
15. Способы охлаждения и замораживания.

Раздел 3. Тепловые процессы.(ОПК-1, ОПК-3)

1. Какие процессы относятся к тепловым?
2. Пневматическое перемешивание. Устройство и работа.
3. Прессующие (брикетировочные) машины.
4. Какие процессы относятся к массообменным?
5. Классификация аппаратов для перемешивания.
6. Основы процессов охлаждения и замораживания.
7. Какие четыре группы процессов рассматриваются в курсе «Процессы и аппараты пищевых производств»?
8. Устройство и работа лопастных мешалок.
9. Типы теплообменных аппаратов. Их схемы.
10. Методы моделирования.
11. Разделение неоднородных систем. Механические процессы.
12. Выбор конструкции теплообменных аппаратов.
13. Основные положения науки о процессах и аппаратах.
14. Теория фильтрования с образованием осадка.
15. Кристаллизация и растворение. Основные сведения.
16. Циклоны. Принцип действия.
17. Абсорбция. Материальный баланс абсорбции.
18. Материалы для изготовления аппаратов. Металлы.
19. Осаждение в гравитационном поле (отстаивание).
20. Туннельные сушилки.

Раздел 4. Массообменные процессы.(ОПК-1, ОПК-3)

1. Основные правила моделирования.
2. Кинетика ферментационных процессов.
3. Центробежное фильтрование. Его механизм.
4. Классификация массообменных процессов по способу взаимодействия фаз.
5. Сложная перегонка (ректификация). Многокубовые аппараты.
6. Разделение по форме частиц.
7. Классификация аппаратов для фильтрования.
8. Процесс перегонки. Простая перегонка.
9. Закономерности фильтрования без образования осадка.
10. Массообменные процессы.
11. Гидравлические процессы для отделения жидкости.
12. Сушка. Способы обезвоживания. Общая характеристика.
13. Кристаллизация и растворение. Сущность процессов.
14. Условия кристаллизации и растворения.
15. Перемешивание. Лопастные, пропеллерные и турбинные мешалки.
16. Теплообменники с рубашками, кожухотрубные.
17. Способы кристаллизации. Основные понятия теории кристаллизации.

18. Содержание курса "Процессы и аппараты пищевых производств".
19. Значение процесса сушки. Виды влажных материалов.
20. Основные теории растворения.

Раздел 5. Механические процессы.(ОПК-1, ОПК-3).

1. Дробление. Классификация способов дробления.
2. Отстойники непрерывного действия.
3. Конденсация. Общие сведения.
4. Сортирование. Просеивание, сита.
5. Фильтрование. Типы фильтровальных процессов.
6. Адсорбция. Основные сведения.
7. Требования, предъявляемые к аппаратам по технике безопасности. Эргономика.
8. Методы разделения неоднородных систем.
9. Классификация сушилок.
10. Требования, предъявляемые к аппаратам.
11. Эксплуатационные требования.
12. Классификация неоднородных систем.
13. Методы выпаривания.
14. Отстойники периодического, полунепрерывного действия.
15. Ленточные сушилки.

6.3 Шкала оценочных средств

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) «отлично»	знает: - технологические цели, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств; - назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; - методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; - основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств; - методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; - проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин; умеет: - выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; - подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования владеет:	Тестовые задания (31-40 баллов); Реферат(9-10баллов); Вопросы к экзамену (35-50баллов)

	- технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; - анализом условий режимом работы аппаратов различного назначения; - проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.	
Базовый (50-74 балла) «хорошо»	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы знания: - технологических целей, теоретические основы и инженерные задачи основных процессов различных пищевых производств; - назначение, область применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; - методы исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; - основные научные и технические проблемы и тенденции развития процессов и аппаратов пищевых производств; - методы расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; - проблемы энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин; В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения: - выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; - подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы владения: - технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; - анализом условий режимом работы аппаратов различного назначения; - проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.	Тестовые задания (18-32 баллов) Реферат(7-8баллов) Вопросы к экзамену, (25-34баллов)
Пороговый (35-49 баллов) «удовлетворительно»	Фрагментарное знание: - технологических целей, теоретических основ и инженерных задач основных процессов различных пищевых производств; - назначения, области применения, классификации, принципа действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; - методов исследования процессов и аппаратов,	Тестовые задания (12-19 баллов) Реферат(5-6 баллов) Вопросы к экзамену, (18-24 балла)

	закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; - основных научных и технических проблем и тенденций развития процессов и аппаратов пищевых производств; - методов расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; - проблем энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин; Фрагментарное умение: - выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; - подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; - контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования Фрагментарное владение: - технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; - анализом условий режимом работы аппаратов различного назначения; проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратурного оформления.	
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (0-34 балла) «неудовлетворительно»	Отсутствие или пробелы в знаниях: - технологических целей, теоретических основ и инженерных задач основных процессов различных пищевых производств; - назначения, области применения, классификация, принцип действия и критерии выбора современных аппаратов и машин; - методов исследования процессов и аппаратов, закономерности перехода от лабораторных аппаратов к промышленным; - основных научных и технических проблем и тенденций развития процессов и аппаратов пищевых производств; - методов расчета нестационарных и необратимых технологических процессов и прочностные расчеты соответствующих аппаратов; - проблем энергоресурсосбережения и экологической защиты окружающей среды при эксплуатации аппаратов и машин; Отсутствие или пробелы в умениях: - выбирать и проектировать современные аппараты и машины, в наибольшей степени отвечающие особенностям технологического процесса; - подтверждать инженерными расчетами соответствие аппаратов условиям технологического процесса; - контролировать качество предоставляемых ор-	Тестовые задания (0-13баллов); Реферат(0-4 балла) Вопросы к экзамену (0-17баллов)

	ганизациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования Частичное владение: - технической эксплуатацией и эффективным использованием аппаратов и машин; - анализом условий режимом работы аппаратов различного назначения; проведением исследований работы аппаратов с целью определения оптимальных условий осуществления процессов в рациональной схеме соответствующего аппаратного оформления.	
--	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная 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: 16.07.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей..
2. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие. 2-е изд., пер. и доп. / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков и др. — СПб.: Лань, 2016. — 204 с.
3. Горбатюк В. Процессы и аппараты пищевых производств. — М: Колос, 1999.
4. Кавецкий Г.Д., Васильев Б.В. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов. — М., Колос, 1999. — 551с.
5. Липатов Н.Н. Процессы и аппараты пищевых производств. — М.: Экономика, 1987.
6. Малахов Н.Н., Плаксин Ю.М., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. Учебник для вузов. Изд. комплекс Орловского ГТУ, 2001. — 650с.
7. Набиев, Ф.Г. Процессы и аппараты пищевых производств: Учебное пособие Ф.Г. Набиев, Р.Н. Ахмадеев. — СПб.: Лань, 2016. — 208 с.
8. Ветошкина, А.Г. Процессы и аппараты защиты окружающей среды / А.Г. Ветошкина. — М.: Высшая школа, 2008. — 639 с.
9. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам пищевых производств. Под ред. С.М.Гребенюка. — Легкая и пищевая промышленность, 1981
10. Практикум по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств», 2026.
11. Сибиряков, Г.В. Процессы и аппараты пищевой технологии: Учебное пособие / Г.В. Сибиряков, Ю.А. Мартынов. — СПб.: Лань, 2014. — 544 с.
12. Краткий курс (тезисы) лекций, материалы для самостоятельной работы студентов (СРС), материалы для контроля знаний студентов (в т.ч. тесты для ЭВМ).

7.2 Методические указания по освоению дисциплины

1. Щугорева М.С., Верховых Е.А. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2026.

2. Щугорева М.С., Верховых Е.А. Методические указания для выполнения курсовой работы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2026.

3. Щугорева М.С., Верховых Е.А. Методические указания для проведения практических занятий по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиля Технология и организация специальных видов питания, Мичуринск – 2026.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.com/>) (договор на оказание услуг от 01.09.2025 № б/н (Сетевая электронная библиотека).

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 01.12.2025 № 04-УТ/2025).

3. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 01.09.2025 № 7326).

4. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25).

5. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.09.2024 № 101/НЭБ/4712-п).

6. Договор о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» Филиал «Специальная библиотека для слепых им. Н.А. Островского» (<https://www.tambovlib.ru>) (договор о сотрудничестве от 10.10.2024 № 0001).

7.3.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем Консультант Плюс от 24.02.2026 № 12760 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 11.02.2026 № 194-01/2026).

7.3.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 06.11.2025 № 505/2025)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 17.12.2025 № б/н, срок действия: с 18.12.2025 по 17.12.2026
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система	ООО "Базальт"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО

	ма «Альт Образование»	свободное программное обеспечение"		ov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	«Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 16.05.2025 № 10567, срок действия: с 16.06.2025 по 15.06.2026
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
7. Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.ruscont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-1 ИДК-2
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-1 ИДК-2

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130, 5/26)

1. Колонки Micro (инв. № 2101041811);
2. Универсальное потолочное крепление (инв. № 2101041814);
3. Экран с электроприводом (инв. № 2101041810);
4. Проектор СТ-180 С (инв. № 2101041808);
5. Компьютер Celeron E3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом в ЭИОС университета.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом №130А, 5/14)

1. Шкафы лабораторные металлические (инв. № 1101041124, 1101041125);
2. Шкаф лабораторный (инв. № 1101040683);
3. Центрифуга МПВ-340 (инв. № 1101040645);
4. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101040644);
5. Фотоэлектрический колориметр (инв. № 1101041214);
6. Ультратермостат УТУ-4 (инв. № 1101040643);
7. Титратор (инв. № 1101040688);
8. Бани водяные (инв. № 1101040694, 1101040693);
9. Баня песочно-масляная (инв. № 1101040628);
10. Баня со встряхивателем (инв. № 1101040629);
11. Весы 500 г (инв. № 1101041154);
12. Весы 50 г (инв. № 1101041155);
13. Весы быстродействующие (инв. № 1101040747);
14. Гомогенизатор МПВ-302 (инв. № 1101040619);
15. Гомогенизатор (инв. № 41013400014);
16. Декситометр (инв. № 1101041224);
17. Мешалка лабораторная МЛ- 4 (инв. № 1101040633);
18. Мешалка магнитная (инв. № 1101040703);
19. Мешалка магнитная ММ-6 (инв. № 1101040631);
20. Мойка ультразвуковая УК-4 (инв. № 1101040639);
21. рН-метры (инв. № 1101040699, 1101040698);
22. рН-метр Н-5170 (инв. № 1101040636);
23. Стерилизатор ПВ-2а (инв. № 1101041142);
24. Стол для весов (инв. № 1101041113);
25. Столы для приборов (инв. № 1101041109, 1101041108, 1101041101);
26. Стол для титрования (инв. № 1101041185);
27. Столы лабораторные 1,75м (инв. № 1101041181, 1101041180, 1101041179, 1101041178, 1101041177, 1101041176, 1101041175, 1101041174);
28. Стол рабочий (инв. № 1101040761);
29. Сушилка вакуумная (инв. № 1101040667);
30. Термостаты (инв. № 1101040690, 1101040689);
31. Термостат биологический БТ-120 (инв. № 1101041145).

3. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/115)

1. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045275)
2. Компьютер Celeron E3500 (инв. № 2101045276)

3. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045277)
4. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045278)
5. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045279)
6. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045280)
7. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045281)
8. Компьютер Celeron E3500 (инв. №2101045274)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Процессы и аппараты пищевых производств» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. №1047

Авторы:

ст. преподаватель кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Щугорева М.С.

ст. преподаватель кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.с.-х.н. Верховых Е.А.

Рецензент: доцент кафедры садоводства, биотехнологий и селекции сельскохозяйственных культур, к.с.-х.н. Кирина И.Б.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института имени И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 9 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 9 от 14 апреля 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий имени И.В. Мичурина, протокол № 8 от 20 апреля 2026 г.

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 22 апреля 2026 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства.