




МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)


ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»
Школы биомедицины
Руководитель ОП

 Ю.В. Приходько
« 4 » 06 2015 г.



«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий кафедрой химии и инженерии
биологических систем

 Ю.В. Приходько
« 4 » 06 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процессы и аппараты пищевых производств

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Форма подготовки очная

Курс - 2 семестр - 4
лекции - 36 час.
практические занятия - 18 час.
лабораторные работы – 36 час.
в том числе с использованием МАО лек. - 18 час, лр.- 18 час.
в том числе в электронной форме лек./пр./лаб.-час.
всего часов аудиторной нагрузки - 90 час.
в том числе с использованием МАО - 36 час.
в том числе в электронной форме - час.
самостоятельная работа 90 час.
в том числе на подготовку к экзамену - 36 час.
курсовой проект не предусмотрен
зачет - не предусмотрен
экзамен - 4 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 № 211

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры химии и инженерии биологических систем, протокол № 10 от 11 июня 2015 г.

Заведующий кафедрой химии и инженерии
биологических систем, д.т.н, проф. Ю.В. Приходько
Составитель (ли): к.т.н., старший преподаватель Семенюта А.А.

Оборотная сторона титульного листа РПУД

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании департамента:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Директор

Департамента пищевых наук и технологий _____ Ю.В. Приходько

(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от «_____» _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____ Ю.В. Приходько

(подпись) (И.О. Фамилия)

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.03.02 Food from vegetable raw materials

Bachelor's Program "Title" Fermentation technology and winemaking

Course title: Food production processes and devices

Basic part of Block 1, 4 credits

Instructor: Semenyuta A.A.

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

Learning outcomes:

PC-2 ability to own progressive methods of selection and operation of technological equipment in the production of food from vegetable raw materials

PC-11 willingness to perform work in the work professions

PC-27 ability to justify and implement technological arrangements, selection of equipment for technological lines and areas for the production of food from vegetable raw materials

Course description: The educational program of the course is aimed at the formation of an appropriate level of study of the theoretical foundations of food production processes and devices for their implementation in accordance with the modern achievements of science and technology.

Main course literature:

1. Bredikhin, S.A. Protsessy i apparaty pishchevoy tekhnologii [Processes and devices of food technology] / S.A. Bredikhin, A.S. Bredikhin, V.G. Zhukov, Yu.V. Kosmodemyansky, A.O. Yakushev. - M. : Publishing House Lan, 2014. - 544 p. - Access: https://e.lanbook.com/book/50164#book_name (rus)

2. Zhukov, V. I. Protsessy i apparaty pishchevykh proizvodstv [Processes and apparatuses for food production] / V. I. Zhukov. - Electron. text data. -

Novosibirsk: Novosibirsk State Technical University, 2013. - 188 p. - 978-5-7782-2403-2. - Access: <http://www.iprbookshop.ru/45150.html> (rus)

3. Zhistin, E.A. Protsessy i apparaty pishchevykh proizvodstv [Processes and devices of food production] / E.A. Zhistin, V.A. Aurors. - Penza: Penza State Technological University, 2011. - 32 p. - Access: <https://e.lanbook.com/book/62637#authors> (rus)

4. Alekseev, G.V. Virtual'nyy laboratornyy praktikum po kursu «Protsessy i apparaty pishchevykh proizvodstv» [Virtual laboratory workshop for the course "Processes and devices of food production"] / G.V. Alekseev, I.I. Bridenko, N.I. Lukin. - Publishing House Lan, 2011. - 144 p. - Access: <https://e.lanbook.com/book/4121#authors> (rus)

Form of final knowledge control: exam

Аннотация к рабочей программе дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является дисциплиной базовой части Блока 1 (Б1.Б.15) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие», реализуемого в соответствии с ФГОС ВО.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (36 час.), лабораторные занятия (36 час.), практические занятия (18 час.) и самостоятельная работа студента (90 час.). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 4 семестре.

Целью изучения дисциплины является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах процессов пищевых производств, а также аппаратов для их реализации.

Задачи:

- сформировать у студентов знаний о теоретических основах процессов пищевых производств и аппаратов для их реализации в соответствии с современными достижениями науки и техники;
- изучить основы теории моделирования технологических процессов на перерабатывающих предприятиях малой и средней мощности;
- изучить и освоить законы и принципы, описывающие основные процессы пищевых и перерабатывающих технологий.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие **профессиональные компетенции** (элементы компетенций): ПК-2, 11, 27

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 способность владеть прогрессивными	Знает	методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Умеет	осуществлять подбор технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знает	научно-техническую деятельность по рабочим профессиям
	Умеет	составлять, собирать и анализировать научно-техническую документацию по рабочим профессиям
	Владеет	навыками осуществления научно-технической деятельности по рабочим профессиям
ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знает	основные технологические расчеты, принципы подбора технологического оборудования и его размещения
	Умеет	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	методами подбора технологического оборудования для технологических линий и принципами его размещения

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: проблемная лекция, лекция-беседа, лекция-пресс-конференция, лекция-дискуссия.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лекционные занятия

(36 час., в том числе в форме активного обучения – 18 час.)

Тема 1. Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств» (2 час.)

Предмет и задачи дисциплины. Классификация основных процессов пищевых производств. Понятие о движущей силе процесса.

Тема 2. Лекция-презентация (МАО) Основные закономерности протекания процессов (6 час.)

Требования, предъявляемые к машинам и аппаратам. Требования, предъявляемые к материалам. Основные типы процессов и аппаратов. Научные основы протекания процессов. Принцип оптимизации процессов. Основы моделирования процессов и аппаратов. Теория подобия.

Тема 3. Механические процессы (6 час.)

Измельчение. Теоретические основы измельчения. Конструкции и работа основных типов измельчающих машин. Процессы сортирования. Классификация способов сортирования. Аппараты для сортирования. Процессы обработки материалов давлением (прессование). Классификация процессов прессования. Отжатие жидкости из твердого материала. Формование пластического материала. Уплотнение сыпучего материала брикетирование, гранулирование.

Тема 4. Лекция-презентация (МАО) Гидромеханические процессы (6 час.)

Виды неоднородных систем. Классификация процессов разделения. Осаждение (отстаивание) под действием силы тяжести. Осаждение под действием центробежной силы. Аппараты для отстаивания и осаждения. Процессы фильтрования. Общие сведения. Типы фильтрования. Виды фильтрующих перегородок. Оборудование для фильтрования. Фильтры. Центрифуги. Мембранные процессы. Теоретические основы процесса

разделения на полупроницаемых мембранах. Характеристика мембран. Мембранные аппараты.

Тема 5. Лекция-презентация (МАО) Теплообменные процессы (6 час.)

Теория теплообмена. Классификация тепловых процессов и виды теплоносителей. Нагревание и охлаждение. Основы теплопередачи. Теплопроводность. Конвекция и конвективный обмен. Теплообменные аппараты. Классификация теплообменных аппаратов, типы конструкций и методики расчёта теплообменных аппаратов. Выпаривание и выпарные аппараты. Способы выпаривания. Выпарные аппараты

Тема 6. Массообменные процессы (6 час.)

Классификация процессов массопередачи. Основное уравнение массопередачи. Механизм процесса массопередачи. Расчеты массообменных аппаратов. Массообменные аппараты. Сорбционные процессы. Классификация сорбционных процессов. Перегонка и ректификация. Теоретические основы процессов. Простая и сложная перегонка. Ректификационные аппараты. Экстракция. Методы экстракции. Экстрагирование в системе «Твердое тело–жидкость». Экстракция в системе «жидкость–жидкость». Экстракторы. Сушка. Формы связи влаги с материалом. Процесс сушки. Способы сушки, реализуемые в сушилках. Классификация сушилок. Основные типы сушилок. Кристаллизация и растворение. Общие сведения. Способы кристаллизации. Кристаллизаторы. Растворение – общие понятия

Тема 7. Биохимические процессы. Основные положения (4 час.)

Основные понятия. Ферментативные реакции. Свойства ферментов. Роль микроорганизмов в технологии пищевых производств. Оборудование для ферментации (ферментаторы). Источники инфекции и дезинфекции. Пастеризация и стерилизация. Теоретические основы процессов.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(36 час., в том числе в форме активного обучения – 18 час.)

Лабораторная работа 1. Исследование процессов измельчения в шаровой мельнице (4 час.)

Цель работы: Ознакомиться с методами и теорией измельчения твердых материалов.

Задачи: Изучить конструкцию шаровой мельницы, рассчитать параметры характеризующие работу мельницы.

Лабораторная работа 2. Сравнительный анализ процесса просеивания на ситах с электромеханическим приводом (4 час.)

Цель работы: Ознакомиться с методами и теорией просеивания сыпучих неоднородных масс.

Задачи: Изучить конструкцию электромеханического просеивателя, оценить КПД механизма при различных методах просеивания.

Лабораторная работа 3. Изучение кинетики гравитационного осаждения (4 час.)

Цель работы: Изучение скорости осаждения твердых частиц под действием силы тяжести.

Задачи: Определить скорость осаждения твердых частиц под действием силы тяжести в зависимости от размеров частиц и физических свойств твердого вещества и жидкости; сопоставить полученные данные с теоретическими.

Лабораторная работа 4. Определение пропускной способности фильтра через пористые материалы (4 час.)

Цель работы: Изучение процесса фильтрации и пропускной способности фильтра.

Задачи: Определить скорость фильтрации через пористые перегородки, определить удельную производительность фильтра, определить пропускную способность фильтра из пористых материалов.

Лабораторная работа 5. Определение параметров влажного воздуха (4 час.)

Цель работы: Определение параметров влажного воздуха при помощи $i - d$ диаграммы Рамзина.

Задачи: определить относительную влажность воздуха, удельную энтальпию и влагосодержание.

Лабораторная работа 6. Истечение жидкости через различные насадки (4 час.)

Цель работы: Изучение процесса истечения жидкости через насадки.

Задачи: сравнить скорость истечения жидкости через различные типы насадок: цилиндрическую и коническую сужающуюся.

Лабораторная работа 7. Расчет сушильной камеры (4 час.)

Цель работы: Изучение процесса сушки.

Задачи: Определить массу испаренной влаги в сушильной камере, расход воздуха в процессе сушки и расход тепла.

Лабораторная работа 8. Исследование процесса теплопередачи в теплообменнике типа «труба в трубе» (4 час.)

Цель работы: Исследовать влияние скорости движения холодного теплоносителя на интенсивность теплообмена.

Задачи: определить коэффициент теплопередачи в процессе переноса тепла от горячего теплоносителя к холодному при различных скоростях движения. Определить суммарное термическое сопротивление, возникающее в процессе и частичное термическое сопротивление.

Лабораторная работа 9. Определение параметров в процессе сушки (4 час.)

Цель работы: Изучение и определение параметров воздуха в процессе сушки.

Задачи: Определить конечное влагосодержание воздуха при его вынужденном движении, расход количества воздуха на 1 кг испаренной влаги, а также интенсивность испарения влаги из материала.

Практические работы (18 час.)

Практическая работа №1 Технологическое оборудование промышленного предприятия региона. Организация выездного практического занятия (6 час.).

Цель работы: познакомить студентов с промышленным предприятием, занимающимся производством напитков, оснащенным современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

Задания:

1. Дать краткую характеристику предприятия, на котором проводилось занятие.
2. Составить технологическую схему производства.
3. Свести в таблицу техническую характеристику машин, аппаратов, транспортных средств.
4. Сделать заключение о проделанной работе.
5. Оформить отчет.

Практическая работа №2. Расчет цилиндрического триера (4 час.).

Цель работы: изучение теоретических основ процесса разделения; знакомство с классификацией триеров, их конструкциями и принципом действия; приобретение практических навыков по расчету триеров.

Задание:

1. Выполнить расчет цилиндрического триера.
3. Описать принцип работы цилиндрического триера.
4. Изучить чертеж цилиндрического триера.

Контрольные вопросы:

1. По какому признаку триеры классифицируются на тихоходные и быстроходные?
2. В чем состоит отличие овсюжных триеров от кукольных?
3. Чему равно предельное число оборотов триера?
4. Как форма и размеры ячеек на внутренней поверхности триера влияют на эффективность его работы?
5. От каких факторов зависит угол подъема зерна ячейкой триера?
6. Какие параметры определяют выбор радиуса шнека триера?
7. Каково устройство и принцип действия дискового триера?

Практическая работа №3. Оборудование для подготовки к основным технологическим операциям. Расчет аппарата для мойки зерна (4 час.)

Цель работы: изучить классификации моечных аппаратов, устройство и принцип действия, приобрести практические навыки по расчету моечных аппаратов.

Задание:

1. Произвести расчет параметров моечного аппарата по заданной мощности.
2. Изучить чертеж моечного аппарата.
3. Составить технологическую схему производства солода заданного типа.

Вопросы для обсуждения:

1. Виды моечных машин.
2. Устройство и принцип работы моечного аппарата.
3. От каких параметров зависит производительность моечного аппарата?
4. Механизм удаления загрязнений с отмываемой поверхности.

Практическая работа №4. Расчет четырехвальцевой дробилки (4 час.).

Цель работы: изучить процесс измельчения продукта, классификацию дробилок, их конструкцию и принцип работы. Выполнить расчет четырехвальцевой дробилки.

Задание:

1. Выполнить расчет четырехвальцевой дробилки.
3. Описать принцип работы четырехвальцевой дробилки.
4. Изучить чертеж четырехвальцевой дробилки.

Контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте основные способы дробления.
2. Дайте классификацию дробильных машин.
4. Что называется степенью измельчения и под действием, каких сил осуществляется измельчение?

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств»	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию основных процессов пищевых производств	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 1-4
			Умеет применять основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых производств»		
			Владеет навыками использования на практике основных процессов пищевых производств		
2	Основные закономерности протекания процессов	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает требования, предъявляемые к машинам и аппаратам	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 5-7
			Умеет использовать научные основы протекания процессов при их оптимизации		
			Владеет основами моделирования процессов и аппаратов		
3	Механические процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает теоретические основы измельчения; виды измельчающих, сортирующих машин и прессов	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 9, 19-23
			Умеет применять знания о механических процессах при подборе оборудования		
			Владеет навыками подбора измельчающих и сортирующих машин		
4	Гидромеханические процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию процессов разделения; Виды фильтрующих аппаратов; Теоретические основы процесса разделения на полупроницаемых мембранах	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 8, 10-15, 18
			Умеет применять знания о гидромеханических процессах при подборе оборудования		
			Владеет навыками подбора фильтрующих аппаратов		

5	Теплообменные процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает теорию теплообмена. Классификацию тепловых процессов и виды теплоносителей	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 24-28, 36, 37, 41-69, 71, 72
			Умеет производить подбор теплообменных аппаратов		
			Владеет методикой расчета теплообменных аппаратов		
6	Массообменные процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию процессов массопередачи; основное уравнение массопередачи; механизм процесса массопередачи	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 29-35, 70, 73-75
			Умеет производить расчеты массообменных аппаратов		
			Владеет методами экстракции		
7	Биохимические процессы. Основные положения	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает ферментативные реакции; свойства ферментов	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 38-40
			Умеет производить подбор оборудования для ферментации		
			Владеет теоретическими основами процессов ферментации		

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

1. Бредихин, С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский, А.О. Якушев.

– М.: Изд-во Лань, 2014. – 544 с. – Режим доступа:
https://e.lanbook.com/book/50164#book_name

2. Жуков, В. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. И. Жуков. — Электрон. текстовые данные. — Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2013. — 188 с. — 978-5-7782-2403-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45150.html>

3. Жистин, Е.А. Процессы и аппараты пищевых производств / Е.А. Жистин, В.А. Авроров. – Пенза: Пензенский государственный технологический университет, 2011. – 32 с. – Режим доступа:
<https://e.lanbook.com/book/62637#authors>

4. Алексеев, Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин. – Изд-во Лань, 2011. – 144 с. – Режим доступа:
<https://e.lanbook.com/book/4121#authors>

Дополнительная литература

1. Остриков, А.Н. Лабораторный практикум по процессам и аппаратам: учебное пособие / А. Н. Остриков, А. В. Логинов, Л. Н. Ананьева, Е. В. Федорова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 282 с. – Режим доступа:
<https://e.lanbook.com/book/5820#authors>

2. Федоров, К.М. Процессы и аппараты пищевых производств. Контрольные работы № 1, 2 / К.М. Федоров, Ю.Н. Гуляева, А.Б. Дужий. – СПб.: Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики, 2014. – 50 с. – Режим доступа:
https://e.lanbook.com/book/71022#book_name

3. Холодилин, А. Н. Лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Н. Холодилин, С. Ю. Соловых. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург:

Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. — 142 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/33639.html>

4. Акбаева, Д. Н. Тестовые задания по дисциплине «Основные процессы и аппараты химической технологии» [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Н. Акбаева, Ж. Т. Ешова. — Электрон. текстовые данные. — Алматы : Казахский национальный университет им. аль-Фараби, 2014. — 86 с. — 978-601-04-0438-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58754.html>

5. Процессы и аппараты химической технологии [Электронный ресурс] : методические указания к самостоятельной работе / сост. А. Ш. Бикбулатов [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 72 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62571.html>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети

«Интернет»

1. <http://isir.ras.ru/> - Интегрированная Система Информационных Ресурсов Российской Академии Наук.
2. <http://www.viniti.msk.su/> - Всероссийский Институт Научной и Технической Информации (ВИНИТИ РАН).
3. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Pubmed> - База научных данных в области биомедицинских наук.
4. www.chem.qmul.ac.uk/iubmb - Биохимическая классификация и номенклатура ферментов. Свободный доступ на сайте Международного союза биохимии и молекулярной биологии.
5. www.molbiol.ru, www.nature.ru - Учебники, научные монографии, обзоры, лабораторные практикумы в свободном доступе на сайтах практической молекулярной биологии.
6. www.swissprot.com – свободный доступ к международной базе данных по первичным и 3D структурам ферментов

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

- Пакет программ Microsoft office
- Программы статистического анализа данных Epi Info
- Программные комплексы Autodesk

VI МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Организационные рекомендации по изучению дисциплины

Для обеспечения систематической и регулярной работы по изучению дисциплины и успешного прохождения промежуточных и итоговых контрольных испытаний студенту рекомендуется придерживаться следующего порядка обучения:

1. Самостоятельно определить объем времени, необходимого для проработки каждой темы.
2. Регулярно изучать каждую тему дисциплины, используя различные формы индивидуальной работы.
3. Согласовывать с преподавателем виды работы по изучению дисциплины.
4. По завершении отдельных тем передавать выполненные работы (отчеты по лабораторным работам, рефераты) преподавателю.

При подготовке к лабораторному занятию требуется изучение теоретического материала, без которого невозможно проведение лабораторных работ.

Во время лабораторных работ рекомендуется активно принимать участие в проведении эксперимента, обработки экспериментальных данных и защите отчета по лабораторным работам.

Самостоятельная работа должна соответствовать графику прохождения программы дисциплины. Самостоятельная работа по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» включает:

- а) подготовку к занятию в интерактивной форме;

- б) подготовку реферата;
- в) подготовку презентаций к выступлениям;
- г) работу с тестовыми заданиями;
- д) подготовку выступлений на студенческих конференциях, для конкурсов студенческих работ;
- е) подготовку к текущему, рубежному контролю и промежуточной аттестации по дисциплине.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

Самостоятельная работа студентов предполагает самостоятельное изучение отдельных тем, дополнительную подготовку студентов к каждому лабораторному занятию.

Самостоятельная работа студентов является важной формой образовательного процесса. Она реализуется непосредственно в процессе аудиторных занятий, в контакте с преподавателем вне рамок расписания, а также в библиотеке, дома, при выполнении студентом учебных и творческих задач.

Цель самостоятельной работы студентов - научить студента осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания с тем, чтобы привить умение в дальнейшем непрерывно повышать свою квалификацию.

В процессе изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» обучающиеся должны выполнить следующие виды самостоятельной работы:

- самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);

- оформление и подготовка рефератов, докладов;
- подготовка к контрольным работам и тестированию по темам дисциплины (изучение учебных тем).

Написание рефератов и докладов

Реферат – это краткое изложение содержания научных трудов или литературных источников по определенной теме. Доклад - публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение определенной темы.

Реферат и доклад должны включать введение, главную часть и заключение. Во введении кратко излагается значение рассматриваемого вопроса в научном и учебном плане, применительно к теме занятия. Затем излагаются основные положения проблемы и делаются заключение и выводы. В конце работы дается подробный перечень литературных источников, которыми пользовался студент при написании реферата или доклада.

Оформление лабораторной работы

При выполнении лабораторных работ необходимо все записи производить в следующем порядке.

- Цель работы.
- Элементы теории.
- Порядок проведения работы.
- Заполнение таблицы с результатами экспериментальных данных
- Метод расчета.
- Выводы.

К экзамену по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» следует начинать подготовку с первого занятия. Экзамен проводится во время сессии, после зачетной недели. Во время экзамена преподаватель учитывает активность работы студента на аудиторных занятиях, качество

выполнения самостоятельных работы, контрольных работ, тестовых заданий и т.д.

VII МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекционных и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием, и соответствующие санитарным и противопожарным нормам:

1. Учебные лаборатории кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
2. Научно – исследовательский комплекс кафедры «Биотехнологии и функционального питания»;
3. Банк презентаций, слайдов
4. Мультимедиосистема

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М311 Площадь 96.2 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuagex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).
Мультимедийная аудитория г.Владивосток, о.Русский п Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М312 Площадь 96.4 м ²	Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuagex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron;

	<p>Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Компьютерный класс г.Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621 Площадь 44.5 м²</p>	<p>Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW, GigEth, Wi-Fi, BT, usb kbd/mse, Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit), 1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветowych спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.</p>



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ
ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**По дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Форма подготовки очная**

Владивосток
2015

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	__._.201__ __._.201__	Подготовка рефератов и презентаций	15	Экзамен
2	__._.201__ __._.201__ __._.201__ __._.201__	Подготовка к собеседованию	75	Экзамен

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки рефератов.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»
Форма подготовки очная

Владивосток
2015

Паспорт ФОС

по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Знает	методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Умеет	осуществлять подбор технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Знает	научно-техническую деятельность по рабочим профессиям
	Умеет	составлять, собирать и анализировать научно-техническую документацию по рабочим профессиям
	Владеет	навыками осуществления научно-технической деятельности по рабочим профессиям
ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Знает	основные технологические расчеты, принципы подбора технологического оборудования и его размещения
	Умеет	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	Владеет	методами подбора технологического оборудования для технологических линий и принципами его размещения

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты пищевых	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию основных процессов пищевых производств Умеет применять основные положения и задачи курса «Процессы и аппараты	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 1-4

	производств»		пищевых производств»		
			Владеет навыками использования на практике основных процессов пищевых производств		
2	Основные закономерности протекания процессов	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает требования, предъявляемые к машинам и аппаратам	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 5-7
			Умеет использовать научные основы протекания процессов при их оптимизации		
			Владеет основами моделирования процессов и аппаратов		
3	Механические процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает теоретические основы измельчения; виды измельчающих, сортирующих машин и прессов	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 9, 19-23
			Умеет применять знания о механических процессах при подборе оборудования		
			Владеет навыками подбора измельчающих и сортирующих машин		
4	Гидромеханические процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию процессов разделения; Виды фильтрующих аппаратов; Теоретические основы процесса разделения на полупроницаемых мембранах	УО-1 – собеседование, ПР-4 - реферат	Экзамен Вопросы 8, 10-15, 18
			Умеет применять знания о гидромеханических процессах при подборе оборудования		
			Владеет навыками подбора фильтрующих аппаратов		
5	Теплообменные процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает теорию теплообмена. Классификацию тепловых процессов и виды теплоносителей	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 24-28, 36, 37, 41-69, 71, 72
			Умеет производить подбор теплообменных аппаратов		
			Владеет методикой расчета теплообменных аппаратов		
6	Массообменные процессы	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает классификацию процессов массопередачи; основное уравнение	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 29-35, 70,

			массопередачи; механизм процесса массопередачи		73-75
			Умеет производить расчеты массообменных аппаратов		
			Владеет методами экстракции		
7	Биохимические процессы. Основные положения	ПК-2 ПК-11 ПК-27	Знает ферментативные реакции; свойства ферментов	УО-1 – собеседование	Экзамен Вопросы 38-40
			Умеет производить подбор оборудования для ферментации		
			Владеет теоретическими основами процессов ферментации		

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		критерии	показатели
ПК-2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	знает методы подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	способность производить подбор технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	умеет (продвинутый)	осуществлять подбор технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	умеет применять справочные, расчетные и экспериментальные данные при подборе технологического оборудования	способность осуществлять подбор технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
	владеет (высокий)	прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве	владеет прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического	способность использовать справочную и техническую литературу при подборе

		продуктов питания из растительного сырья	о оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	технологическог о оборудования
ПК-11 готовность выполнить работы по рабочим профессиям	знает (пороговый уровень)	научно-техническую деятельность по рабочим профессиям	знание назначение, область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии	способность характеризовать область применения, классификацию современных аппаратов в отдельных технологических процессах биотехнологии
	умеет (продвинутый)	составлять, собирать и анализировать научно-техническую документацию по рабочим профессиям	умение выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов	способность выбирать оптимальные технологические режимы и наиболее рациональные типы аппаратов
	владеет (высокий)	навыками осуществления научно-технической деятельности по рабочим профессиям	владение методами простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования	способность использовать методы простых расчетов параметров биотехнологических процессов и оборудования
ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	знает (пороговый уровень)	основные технологические расчеты, принципы подбора технологического оборудования и его размещения	знает основные технологические расчеты, принципы подбора технологического оборудования и его размещения	способность обосновать подбор технологического оборудования и его размещение
	умеет (продвинутый)	обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства	умеет выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами правильность	способность выбирать и проектировать отдельные аппараты в технологической линии, а также подтверждать расчетами

		продуктов питания из растительного сырья	выбранного решения	правильность выбранного решения
	владеет (высокий)	методами подбора технологического оборудования для технологических линий и принципами его размещения	владеет навыками подбора технологического оборудования для технологических линий и принципами его размещения	способность применять методы расчетов нестационарных технологических процессов, а также проектировать технологические линии

**Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания
результатов освоения дисциплины
Текущая аттестация студентов**

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Текущая аттестация по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» проводится в форме контрольных мероприятий (защиты лабораторной работы, реферата, тестирования) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем. Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
 - степень усвоения теоретических знаний;
 - уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы;
- результаты самостоятельной работы.

Оценочные средства для текущей аттестации

Тестовые задания

ВАРИАНТ 1

1. Процессом измельчения называется:
 - а) процесс разделения твердых тел на части под действием механических сил или тепла;
 - б) придание твердому телу определенной формы;
 - в) процесс изменения формы твердого тела при деформации.

2. Перечислите типы дробления в зависимости от размера кусков.
 - а) крупное, среднее, мелкое;
 - б) крупное, среднее, мелкое, тонкое, коллоидный размол;
 - в) крупное, мелкое, коллоидное дробление.

3. Чему равна полезная работа в процессе дробления?
 - а) сумме работы, затрачиваемой на деформацию и работы затрачиваемой на образование новой поверхности;
 - б) соответствует работе затрачиваемой на деформацию твердого тела;
 - в) соответствует работе, затрачиваемой на образование новых поверхностей.

4. Какой процесс получил название «дробление»?
 - а) уменьшение куска и придание ему определенной формы;
 - б) придание куску определенной формы;
 - в) уменьшение размера куска твердого тела, без придания ему определенной формы.

5. Как классифицируются теплообменные аппараты по тепловому режиму?
 - а) периодического действия и непрерывного;

- б) непрерывного стационарного процесса;
- в) периодического нестационарного процесса.

6. Дайте определение процессу теплопередачи:

- а) сложный процесс при непосредственном контакте теплоносителей;
- б) сложный теплообмен между твердой поверхностью и окружающей средой;
- в) сложный процесс переноса теплоты между двумя подвижными средами, разделенными твердой поверхностью

7. Какие теплообменные аппараты получили название кожухотрубных?

- а) аппараты, имеющие двойные цилиндрические, сферические или плоские стенки;
- б) многотрубный теплообменник, в котором пучок труб помещен в цилиндр;
- в) вид змеевика, погруженный в сосуд с жидкостью.

8. Дайте определение конвективному теплообмену (теплоотдаче):

- а) теплообмен между двумя подвижными средами;
- б) сложный теплообмен между твердой поверхностью тела и окружающей средой;
- в) сложный теплообмен между двумя подвижными средами при наличии твердой разделяющей перегородки.

9. Основное уравнение теплоотдачи Ньютона-Рихмана имеет вид:

- а) $Q = \alpha F \Delta t$, Вт
- б) $Q = -\lambda F \text{ grad } t$, Вт
- в) $Q = KF\Delta t$, Вт

10. Дайте физический смысл коэффициенту теплопередачи (K).

- а) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности в единицу времени при разности температур между теплоносителями в один градус;
- б) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности при температурном градиенте равном единице;
- в) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности в единицу времени.

11. Запишите основное уравнение сложного процесса теплопередачи.

- а) $Q = q \cdot F$, Вт;
- б) $q = Q/F$, Вт;
- в) $Q = K \cdot F \cdot \Delta t$, Вт

12. Какие процессы получили название массообменных процессов?

- а) процессы, связанные с удалением влаги из твердых, жидких или газообразных веществ;
- б) процессы, связанные с переносом вещества из одной фазы в другую в различных агрегатных состояниях;
- в) процессы, связанные с конденсацией паров отдельных веществ.

13. Какой процесс получил название – адсорбция?

- а) извлечение из твердых или жидких веществ отдельных компонентов;
- б) переход вещества из твердого состояния в жидкую или газообразную форму;
- в) избирательное поглощение газов, паров или растворимых в жидкости веществ на поверхности раздела фаз или в объеме пор твердого тела.

14. Дайте определение процессу – абсорбция.

- а) поглощение отдельных компонентов вещества растворителями;
- б) поглощение газов или паров жидкими поглотителями;
- в) поглощение газов или паров пористыми материалами.

15. Дайте определение процессу сушки:

- а) извлечение влаги из твердых материалов;
- б) извлечение влаги из газообразных и жидких сред;
- в) удаление влаги из влажных твердых, жидких и пастообразных материалов путем ее испарения.

16. Назовите этапы сушки материала.

- а) перемещение влаги к наружной поверхности материала, испарение в окружающую среду;
- б) парообразование в толще материала с последующим испарением в окружающую среду;
- в) перемещение влаги к наружной поверхности материала, парообразование, перемещение пара от наружной поверхности в окружающий воздух.

17. Какая технологическая схема массообменного аппарата наиболее выгодна?

- а) прямоточная;
- б) противоточная;
- в) с поперечным током компонентов.

ВАРИАНТ 2

1. Какой процесс измельчения получил название «резание»?

- а) уменьшение размера куска при дроблении;
- б) придание куску определенной формы;
- в) уменьшение размера куска и придание ему определенной формы.

2. Какие виды дробления осуществляют молотковые дробилки?

- а) крупное и среднее дробление;
- б) тонкое и коллоидное дробление;
- в) среднее, мелкое и тонкое дробление

3. Дайте определение характеристике процесса дробления – степени дробления i :

а) $i = \frac{D}{d}$, где D – размер куска до дробления, м; d – размер куска после

дробления, м

б) $i = d$

в) $i = D$

4. Перечислите разновидности дисперсных сред.

- а) эмульсии, суспензии, пены, пыль, туман, дым;
- б) дым и пыль;
- в) пыль, дым и туман.

5. Что называется теплообменом?

- а) самопроизвольный необратимый процесс переноса теплоты в пространстве;
- б) перенос теплоты в температурном поле;
- в) обмен тепловой энергией между телами.

6. Назовите основные группы теплообменных аппаратов в зависимости от способа передачи теплоты:

- а) поверхностного типа и смешительного типа;
- б) рекуперативные и регенеративные аппараты;
- в) рекуперативные и смешительного типа.

7. Дайте определение понятия температурного поля.

- а) совокупное значение температур в данный момент времени в изучаемом пространстве;
- б) пространство, занимаемое нагретым телом и окружающей средой;
- в) совокупность температур на поверхности твердого тела.

8. Назовите элементарные, простые способы переноса тепловой энергии:

- а) теплопроводность, конвекция, теплоотдача;
- б) конвективный теплообмен, теплопередача;
- в) теплопроводность, конвекция, излучение (лучистый теплообмен)

9. Дайте физический смысл температурному напору в процессе теплоотдачи.

- а) полусумма температур жидкости на входе и выходе из канала;
- б) разность температур между температурой стенки и окружающей средой;
- в) разница температур жидкости на входе и выходе из канала.

10. Дайте физический смысл коэффициенту теплоотдачи (α).

- а) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности;
- б) количество теплоты, проходящее в единицу времени;
- в) количество теплоты, проходящее через единицу поверхности тела, в единицу времени, при разности температуры в один градус.

11. Что такое термодиффузия?

- а) это диффузия, протекающая одновременно с теплопроводностью;
- б) перенос теплоты потоком влаги;
- в) перемещение влаги под воздействием градиента температуры.

12. Назовите периоды скорости сушки.

- а) период постоянной скорости в период падающей скорости;
- б) период падающей скорости в период постоянной скорости;
- в) период возрастающей скорости в период убывающей скорости.

13. В чем заключается явление псевдооживления?

- а) в расплавлении твердых продуктов;
- б) в уравнивании веса сыпучих продуктов лобовым сопротивлением течению воздуха через их слой;
- в) в смешивании сыпучих продуктов с жидкостью.

14. Назовите особенности протекания процесса сушки.

- а) процесс сушки протекает при постоянном теплосодержании;
- б) в процессе сушки температура остается величиной постоянной;
- в) процесс сушки протекает при постоянной относительной влажности.

15. Что такое «барботаж»?

- а) течение жидкости через насадку;
- б) течение газа через жидкость;
- в) течение жидкости через пористые пластины.

16. Какой аппарат называют скруббером?

- а) колонну с водяными насадками;
- б) колонну, в которую вводятся струи жидкости;
- в) насадочную колонну.

17. Чем отличается адсорбция от абсорбции?

- а) адсорбция происходит на поверхности сорбента;
- б) адсорбция происходит во всем объеме сорбента;
- в) абсорбция происходит на поверхности сорбента.

**Примерная тематика реферативных работ
по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»**

1. История возникновения и формирования биотехнологических процессов и аппаратов.
2. Оборудование для биотехнологических производств.
3. Основы мембранной технологии. Мембранные аппараты.
4. Сущность процесса фильтрации. Оборудование для фильтрации – устройство и принцип действия.
5. Основы теплопередачи. Устройство и принцип действия теплообменных аппаратов.
6. Выпаривание. Виды и устройство выпарных установок.
7. Методы экстракции. Аппараты для экстракции.
8. Кристаллизация и растворение. Способы кристаллизации. Устройство и принцип действия кристаллизации.
9. Сорбционные процессы. Абсорберы и адсорберы – устройство и принцип действия.
10. Сушка. Устройство и принцип работы сушилок.
11. Ферментация. Устройство и принцип действия оборудования для ферментации.
12. Пастеризация и стерилизация. Оборудование для пастеризации и стерилизации – устройство и принцип работы.

Критерии оценки (рефератов, в том числе выполненных в форме презентаций):

100-86 баллов: выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной

исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена в 4 семестре и проводится в устной форме с использованием билетов.

Оценочные средства для промежуточной аттестации

Вопросы для подготовки к экзамену

по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств»

1. Сформулируйте закон сохранения массы и энергии.
2. Законы равновесия системы: принцип Ле-Шателье и правило Гиббса.
3. Принцип движущей силы для тепловых, массообменных, гидродинамических процессов.
4. Классификация процессов: по техническому признаку, по изменению параметров процесса во времени, по кинетическим закономерностям.
5. Сформулируйте задачи и критерии оптимизации технологического процесса.
6. Понятие о подобии величин. Первая и вторая теоремы подобия.
7. Режимы движения жидкости, факторы, определяющие вид движения.
8. Виды и характеристика дисперсных систем.
9. Основы процесса перемешивания, типы механических мешалок.
10. Отстаивание жидкости под действием гравитационного поля. Отстойники – принцип действия, классификация.
11. Основы осаждения под действием центробежных сил.
12. Физическая основа фильтрования, факторы, влияющие на процесс, виды фильтрования.
13. Оборудование для процесса фильтрования – устройство и принцип действия (на примере).
14. Основы процесса перемешивания.
15. Способы перемешивания и аппараты, применяемые для перемешивания.
16. Мембранные методы разделения жидких систем.
17. Сущность процесса обратного осмоса.
18. Аппараты для проведения мембранных процессов.
19. Разновидности процесса измельчения: дробление, резание.
20. Классы и способы измельчения, основные характеристики процесса.
21. Устройство, принцип действия, общие требования и основные расчетные характеристики дробилок.
22. Сортирование по размерам частиц (просеивание): физическая сущность процесса. Классификация сит, основные расчетные характеристики.

23. Сущность процесса прессования, виды прессования: отжатие, формование и штамповка, собственно прессование и брикетирование, экструзия, основные характеристики процесса.

24. Особенности процессов теплоотдачи и теплопередачи в аппаратах пищевых производств.

25. Основные расчетные уравнения процессов переноса тепловой энергии: теплопроводности, конвекции, излучения, теплоотдачи и теплопередачи.

26. Определение расчетных температур теплосистемы и температурного напора.

27. Классификация, конструкции, принцип действия теплообменных аппаратов.

28. Основы теплового расчета теплообменников поверхностного типа.

29. Основы массопередачи. Классификация массообменных процессов.

30. Основные уравнения массопередачи. Основные законы массопередачи: закон Фика и основной закон массоотдачи Шукарева.

31. Сущность процесса адсорбции. Виды адсорбентов и основные требования предъявляемые к ним.

32. Классификация адсорберов, конструкция и принцип действия (на примере).

33. Основы процесса абсорбции. Виды абсорберов.

34. Особенности процесса сушки, материальные и тепловые балансы сушки.

35. Классификация процесса сушки, основные типы сушилок.

36. Основы процесса выпаривания. Способы выпаривания.

37. Устройство и принцип действия выпарных аппаратов.

38. Ферментация. Оборудование для ферментации.

39. Пастеризация и стерилизация. Аппараты для проведения пастеризации и стерилизации.

40. Мойка оборудования, как биохимический процесс.

41. Основы теплопередачи в биотехнологической аппаратуре. Общие сведения.

42. Основы теплопередачи в биотехнологической аппаратуре.

43. Тепловые балансы.

44. Основное уравнение теплопередачи.

45. Температурное поле и температурный градиент.

46. Закон Фурье.

47. Дифференциальное уравнение теплопроводности. Тепловое излучение. Законы Стефана-Больцмана, Вина и Кирхгофа.

48. Передача тепла конвекцией.
49. Нагревание, охлаждение и конденсация. Общие сведения.
50. Нагревающие агенты и способы нагревания.
51. Нагревание глухим паром.
52. Нагревающие агенты и способы нагревания.
53. Нагревание острым паром.
54. Нагревающие агенты и способы нагревания.
55. Нагревание горячей водой.
56. Нагревание топочными газами.
57. Нагревание электрическим током.
58. Охлаждающие агенты, способы охлаждения и конденсации.
Охлаждение до обыкновенных температур.
59. Охлаждающие агенты, способы охлаждения и конденсации.
Охлаждение до низких температур.
60. Конструкции теплообменных аппаратов. Общие сведения.
61. Кожухотрубчатые теплообменники. Элементные теплообменники.
62. Двухтрубчатые теплообменники.
63. Змеевиковые погружные теплообменники. Змеевиковые оросительные теплообменники.
64. Пластинчатые теплообменники. Оребренные теплообменники.
65. Спиральные теплообменники.
66. Выпаривание. Общие сведения.
67. Однокорпусные выпарные установки.
68. Многокорпусные выпарные установки. Основные типы выпарных аппаратов.
69. Области применения и выбор выпарных аппаратов.
70. Основы массопередачи. Общие сведения. Правило фаз.
71. Основы теплопередачи. Устройство и принцип действия теплообменных аппаратов.
72. Выпаривание. Виды и устройство выпарных установок.
73. Методы экстракции. Аппараты для экстракции.
74. Кристаллизация и растворение. Способы кристаллизации. Устройство и принцип действия кристаллизации.
75. Сорбционные процессы. Абсорберы и адсорберы – устройство и принцип работы.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине

«Процессы и аппараты пищевых производств»

Баллы (рейтинговая оценка)	Оценка зачета/ экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
100-85	«зачтено»/ «отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ.
84-75	«зачтено»/ «хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
74-61	«зачтено»/ «удовлетворительн о»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«не зачтено»/ «неудовлетворител ьно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы. Как правило, оценка ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.