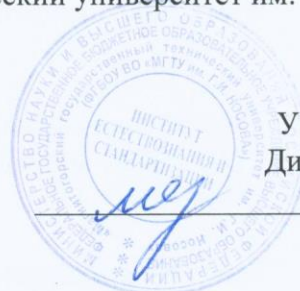




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин

17.02.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки - академический бакалавриат

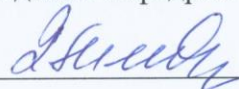
Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	2
Семестр	3

Магнитогорск
2020 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)


Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
07.02.2020, протокол № 6

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
17.02.2020 г. протокол № 6

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры Химии, канд. техн. наук  Л.Г. Коляда

Рецензент:

доцент кафедры МиХТ, канд. техн. наук  Е.С. Махоткина

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» является формирование знаний и навыков, необходимых для проведения процессов пищевых производств, создания безопасных и оптимальных условий работы применяемых аппаратов.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Процессы и аппараты пищевых производств входит в базовую часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Математика

Учебная - практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

Введение в направление

Физика

История

Химия

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Проектная деятельность

Организация технологического процесса производства кулинарной и кондитерской продукции

Основы пищевых производств

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Процессы и аппараты пищевых производств» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Знать	- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств; - основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов; - методы расчетов процессов и аппаратов;
Уметь	- выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах;

Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности; - способами подбора аппаратов для технологического процесса;
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	
Знать	- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств;
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности - проводить обработку и анализ информации
Владеть	- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.
ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	
Знать	- принципы устройства различных аппаратов, используемых в технологии общественного питания
Уметь	- обращаться с аппаратами, используемыми в процессе приготовления продукции общественного питания
Владеть	- навыками самостоятельной практической работы

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 89 акад. часов;
- аудиторная – 85 акад. часов;
- внеаудиторная – 4 акад. часов
- самостоятельная работа – 19,3 акад. часов;
- подготовка к экзамену – 35,7 акад. часа

Форма аттестации - экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 1 Основные положения и научные основы дисциплины. Основные свойства веществ 1.1 Введение. Возникновение и развитие курса ПАПП. 1.2 Классификация основных процессов. Общие принципы анализа и расчета ПАПП. 1.3 Применение метода моделирования для исследования и расчета	3	4			4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос. Тестирование	ПК-2, ОПК-1, ПК-11
1.2 2 Гидромеханические процессы 2.1 Основы гидравлики. Разделение неоднородных систем. Раз-деление жидких систем. Осаждение в гравитационном поле (от-стаивание). Фильтрование. Цен-трифугирование. 2.2 Перемешивание в жидких средах. Затраты энергии на перемешивание ньютоновских жидкостей. 2.3 Насосы	3	8/2И	16/2И		4	Подготовка и выполнение лабораторных работ: «Определение скорости осаждения сферических частиц», «Изучение процесса фильтрования». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос. Тестирование.	ПК-2, ОПК-, ПК-11

<p>1.3 3 Теплообменные процессы</p> <p>3.1 Общие сведения. Тепловой баланс. Основное уравнение теп-лопередачи. Движущая сила теп-лообменных процессов.</p> <p>3.2 Конденсация. Конструкции теплообменных аппаратов.</p> <p>3.3 Выпаривание. Методы выпаривания. Основные величины, характеризующие работу выпарного аппарата. Элементы расчета однокорпусной выпарной уста-новки.</p>	8/2И	8/2И		4	<p>Подготовка и выполнение лабораторной работы: «Изучение процесса теплопередачи». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	Устный опрос. Тестирование.	ПК-2, ОПК-1, ПК-11
<p>1.4 4. Массообменные процессы</p> <p>4.1 Механизм массопередачи. Материальный баланс при массопередаче. Основные законы массопередачи. Сорбционные процессы. Абсорбция. Адсорб-ция.</p> <p>4.2 Сушка.</p> <p>4.3 Перегонка и ректификация.</p>	8/2И	16/2И		4	<p>Подготовка и выполнение лабораторной работы: «Изучение процесса сушки». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	Устный опрос. Тестирование.	ПК-2, ОПК-, ПК-11
<p>1.5 5 Механические процессы</p> <p>5.1 Измельчение, общие сведения. Физические основы измельчения. Конструкции и работа основных типов измельчающих машин.</p> <p>5.2 Обработка материалов давлением (прессование). Элементы теории обработки пищевых про-дуктов давлением. Машины для обработки материалов давлением.</p> <p>5.3 Дозирование. Классификация дозируемых материалов.</p> <p>5.4 Смешивание сыпучих мате-риалов.</p>	6/2И	11/2И		3,3	<p>Подготовка и выполнение лабораторной работы: «Измельчение и классификация твердого материала». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.</p>	Устный опрос. Тестирование.	ПК-2, ОПК-1, ПК-11
Итого по разделу	34/8И	51/8И		19,3			
Итого за семестр	34/8И	51/8И		19,3		экзамен	
Итого по дисциплине	34/8 И	51/8И		19,3		экзамен	ПК-2, ОПК-1, ПК-11

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается обучающимся для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для обучающихся. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе лабораторных работ, на которых выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: выполнение домашних заданий, завершение оформления лабораторных работ, подготовка к практикуму, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, подготовка к итоговой аттестации.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к лабораторным занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении текущего, промежуточного и итогового контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

Современные интерактивные средства позволяют экспериментировать с новыми формами контроля. Обучающимся предлагаются тесты и задачи в электронном виде, с автоматизированной системой проверки. В отличие от обычного тестирования такой способ контроля позволяет им в любое время пройти тест, проанализировать ошибки и пройти тест повторно.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Процессы и аппараты пищевой технологии производств: учебное пособие / С.А. Бредихин, А.С. Бредихин, В.Г. Жуков, Ю.В. Космодемьянский ; под редакцией С.А. Бредихина. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 544 с.: ил., табл. — ISBN 978-5-8114-1635-6. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/50164/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. — Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2013. — 212 с. — (Высшее образование: Бакалавриат).- URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=514571> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

б) Дополнительная литература:

1. Алексеев, Г.В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых производств» производств: учебное пособие / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, Н.И. Лукин. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 144 с. : ил., табл. - ISBN 978-5-8114-1135-1. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].- URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/4121/#1> (дата обращения: 25.09.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Жуков, В.И. Процессы и аппараты пищевых производств : /Жуков В.И. - Новосибир.: НГТУ, 2013. - 188 с.: - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=546590> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

3. Коляда, Л. Г. Процессы и аппараты : лабораторный практикум / Л. Г. Коляда, Е. В. Тарасюк ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2936.pdf&show=dcatalogues/1/1134678/2936.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

4. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал.- ISSN 0235-2486

5. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. — Текст: непосредственный.

6. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057.- URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). — Текст: электронный.

7. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии - ISSN 2310-2748. - URL: <https://e.lanbook.com/journal/2553?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). — Текст: электронный.

8. Известия вузов. Пищевая технология .- ISSN 0579-3009. — URL:

<https://e.lanbook.com/journal/2272?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

в) Методические указания:

1. Барышникова, Н. И. Процессы и аппараты пищевых производств : лабораторный практикум / Н. И. Барышникова, Л. Г. Коляда ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2937.pdf&show=dcatalogues/1/1134692/2937.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

2. Коляда, Л.Г. Процессы и аппараты пищевых производств: Методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для студентов специальности 260501/ Л.Г. Коляда, Е.В. Тарасюк; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. – Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2011. – 30 с. – Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-757-17 от 27.06.2017	27.07.2018
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp

Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

1. Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа.
Оснащение аудитории: мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации
2. Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций.
Оснащение аудитории: Лабораторное оборудование, химическая посуда, химическая мерная посуда, химические реактивы и материалы.
3. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.
Оснащение аудитории: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
4. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.
Оснащение аудитории: Стеллажи, сейфы для хранения учебного оборудования. Инструменты для ремонта лабораторного оборудования.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время практических занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по практическим занятиям, подготовки к устным опросам.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает устный опрос и прохождение тестирования по каждому разделу дисциплины. Тесты включают теоретические и практические задания, ответы на которые требуют глубокого понимания изученного материала.

Вопросы для текущего контроля по дисциплине:

*Контрольные вопросы по теме «Основные положения и научные основы дисциплины.
Основные свойства веществ»*

1. Перечислите физические свойства материалов.
2. Что называется плотностью?
3. Что называется удельным объемом?
4. Что называется относительной плотностью?
5. Формула для расчета плотности суспензии.
6. Формула для расчета насыпной плотности.
7. Как определяют плотность жидких продуктов?
8. Что называется кинематической вязкостью жидкостей? Каким методом ее определяют?
9. Что называется динамической вязкостью жидкостей? Как определяют динамическую вязкость?
10. Классификация основных процессов.
11. Общие принципы расчета процессов и аппаратов.
12. Методы исследования процессов и аппаратов.
13. Теория подобия. Теоремы подобия.
14. Критерии подобия.

Контрольные вопросы по теме «Механические процессы»

1. С какой целью применяют измельчение твердых материалов?
2. На какие виды подразделяется измельчение в зависимости от начальных и конечных размеров частиц?
3. Какими методами производится измельчение твердых материалов?
4. Что представляет открытый и замкнутый цикл измельчения?
5. Как определить степень измельчения?
6. Формула для определения среднего диаметра фракции.
7. Формула для определения среднего диаметра исходного материала.
8. Что представляет собой характеристика крупности?
9. Какие виды классификации используются в промышленности?
10. Что представляет собой ситовой анализ?

11. Из чего складывается работа, затрачиваемая на измельчение твердого материала?
12. Уравнение Ребиндера для крупного и мелкого дробления.
13. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?

Контрольные вопросы по теме «Гидромеханические процессы»

1. Какие силы действуют на осаждающуюся частицу в жидкости и как их рассчитать?
2. Какие параметры влияют на величину скорости гравитационного осаждения твердой частицы?
3. Каким образом можно увеличить скорость осаждения?
4. Написать и дать объяснение критерию A_r .
5. Написать и дать объяснение критерию Re .
6. Чем обусловлена сила сопротивления среды?
7. Как рассчитать коэффициент сопротивления среды для разных режимов осаждения?
8. Что такое свободное и стесненное осаждение? В каком случае скорость осаждения выше и почему?
9. Как зависит скорость осаждения от формы частиц?
10. Осаждение каких частиц, крупных или мелких, лимитирует производительность отстойников?
11. От каких факторов зависит производительность отстойника?
12. Как рассчитать скорость осаждения твердой частицы?

Контрольные вопросы по теме «Теплообменные процессы»

1. Какие технологические процессы относятся к теплообменным?
2. Какой процесс называется теплопередачей?
3. Каков физический смысл коэффициента теплопередачи?
4. Основное уравнение теплопередачи.
5. Основной закон теплопроводности.
6. Каков физический смысл коэффициента теплопроводности?
7. Какой процесс называется теплоотдачей и каким законом он описывается?
8. Каков физический смысл коэффициента теплоотдачи?
9. Критериальные уравнения подобия конвективного теплообмена.
10. Какие процессы называются нагреванием, испарением, охлаждением, конденсацией?
11. Типы теплообменных аппаратов.
12. Устройство и принцип действия теплообменной аппаратуры.
13. В чем заключается процесс выпаривания?
14. Какими методами в промышленности осуществляется процесс выпаривания?
15. Устройство выпарных аппаратов.

Контрольные вопросы по теме «Массообменные процессы»

1. Какой процесс называется сушкой?

2. Способы удаления влаги из материала.
3. Методы сушки по способу подвода теплоты к высушиваемому материалу.
4. Что называется абсолютной влажностью, относительной влажностью, влагосодержанием, энтальпией влажного воздуха?
5. Что представляет собой диаграмма Рамзина?
6. Формы связи влаги с материалом.
7. Что является движущей силой сушки?
8. Что такое кривая сушки?
9. Какие факторы определяют скорость сушки в первом и во втором периодах сушки?
10. Каков механизм удаления влаги из материала в первом и втором периодах сушки?
11. Формула для расчета продолжительности сушки.
12. Какой процесс называется перегонкой?
13. В чем заключается сущность закона Рауля?
14. Чему равно давление паров над поверхностью бинарной смеси?
15. Какой параметр является действующей силой перегонки?
16. Какие методы применяют для разделения жидких однородных систем?
17. Что такое простая перегонка? Виды перегонки.
18. В чем заключается сущность закона Дальтона?
19. Как определяется температура кипения при перегонке с водяным паром?
20. Диаграмма для определения температуры кипения.
21. Как определить расход пара?
22. В чем заключаются различия в поведении идеальных и реальных смесей?
23. Схема простой перегонки.
24. Схема простой перегонки с дефлегмацией. С какой целью применяют дефлегмацию?

Варианты тематических тестовых заданий для текущего контроля

Тесты по теме «Основные положения и научные основы дисциплины. Основные свойства веществ»

1. Мембранные процессы относятся к группе
 - а) Тепловых процессов
 - б) Механических процессов
 - в) Массообменных процессов

2. Процесс, все стадии которого протекают в одном месте (в одном аппарате), но в разное время, называется
 - а) Периодическим
 - б) Непрерывным
 - в) Комбинированным

3. Процесс, все стадии которого протекают одновременно, но разобщены в пространстве, т.е. осуществляются в разных аппаратах или в различных частях одного аппарата, называется
 - а) Периодическим
 - б) Непрерывным
 - в) Комбинированным

4. Выберите правильное определение комбинированного процесса:
 - А) непрерывный процесс, отдельные стадии которого проводятся периодически

Б) периодический процесс, одна или несколько стадий которого протекает непрерывно.

В) под определение подходит все вышеперечисленное

5. Критерий Рейнольдса

а) $Re = \frac{wl\rho}{\gamma}$ б) $Re = \frac{wl\rho}{\mu}$ в) $Re = \frac{wl\mu}{\rho}$ г) $Re = \frac{wl}{\mu}$

6. Подобные явления характеризуются численно равными критериями подобия –это

а) вторая теорема подобия б) третья теорема подобия в) первая теорема подобия

7. Критерий Нуссельта

а) $Nu = \frac{\alpha l}{\lambda}$ б) $Nu = \frac{\alpha \lambda}{l}$ в) $Nu = \frac{wl}{a}$ г) $Nu = \frac{\alpha \lambda}{\beta}$

8. Критерий Эйлера

а) $Eu = \frac{\Delta P}{w\rho}$ б) $Eu = \frac{w^2}{gl}$ в) $Eu = \frac{\Delta P}{\rho w^2}$ г) $Eu = \frac{wl}{\nu}$

Тесты по теме «Гидромеханические процессы»

1. Неоднородные системы, состоящие из жидкости и взвешенных в ней твердых частиц, называются

а) Эмульсии б) Суспензии в) Пены г) Туманы

2. Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней капель другой жидкости, не смешивающейся с первой, называются

а) Эмульсии б) Суспензии в) Пены г) Туманы

3. Системы, состоящие из жидкости и распределенных в ней пузырьков газа, называются

а) Эмульсии б) Суспензии в) Пены г) Туманы

4. Системы, состоящие из газа и распределенных в ней частиц жидкости, называются

а) Эмульсии б) Суспензии в) Пены г) Туманы

5. Процесс разделения суспензий и эмульсий в поле центробежных сил называется

- а) Осаждение б) Фильтрование в) Центрифугирование

6. Отстаивание является разновидностью процесса

- а) Осаждение б) Фильтрование в) Центрифугирование

7. Процесс разделения, при котором взвешенные в жидкости или газе твердые или жидкие частицы отделяются от нее под действием сил тяжести, инерции или электростатических, называется

- а) Осаждение б) Фильтрование в) Центрифугирование

8. Формула $P = P_0 + \rho gh$ - это

- а) основное уравнение гидравлики б) основное уравнение гидродинамики
в) основное уравнение гидростатики г) уравнение Бернулли

9. Уравнение Бернулли для реальной жидкости

- а) $Z + \frac{P}{\rho g} + \frac{w^2}{2g} + h = const$ б) $Z + \frac{P}{\rho g} + \frac{w^2}{2g} = const$ в) $Z + \frac{P}{\rho g} = const$

10. Движущая сила гидродинамических процессов - это

- а) градиент температур б) градиент плотностей в) градиент концентраций

11. Значение критерия Рейнольдса для турбулентного режима движения жидкости

- а) $Re > 2320$ б) $Re > 10000$ в) $Re < 10000$ г) $Re < 2320$

12. Значение критерия Рейнольдса для ламинарного режима движения жидкости

- а) $Re > 2320$ б) $Re > 10000$ в) $Re < 10000$ г) $Re < 2320$

13. Объем фильтрата, полученный с 1 м² фильтрующей поверхности за 1 сек – это

- а) степень фильтрования б) механизм фильтрования в) скорость фильтрования

1. Перенос тепла от более нагретых к менее нагретым участкам тела вследствие теплового движения и взаимодействия микрочастиц, непосредственно соприкасающихся друг с другом, называется

- а) Конвекция б) Теплопроводность в) Тепловое излучение

2. Перенос тепла вследствие движения и перемешивания макроскопических объемов газа или жидкости называется

- а) Конвекция б) Теплопроводность в) Тепловое излучение

3. В твердых телах основным видом распространения тепла обычно является

- а) Конвекция б) Теплопроводность в) Тепловое излучение

4. Перенос тепла от стенки к газообразной (жидкой) среде или в обратном направлении называется

- А) Тепловое излучение б) Теплоотдача в) Теплопередача

5. Основное уравнение теплопередачи

- а) $Q = KS\tau$ б) $Q = \lambda S\Delta t\tau$ в) $Q = KS\Delta t\tau$ г) $Q = \alpha S\Delta t\tau$

6. Основной закон теплоотдачи

- а) А) $Q = KS\tau$ б) $Q = \lambda S\Delta t\tau$ в) $Q = KS\Delta t\tau$ г) $Q = \alpha S\Delta t\tau$

7. Критериальное уравнение конвективного теплообмена

- а) $Nu = f(Re, Pr, Fo, Gr)$ б) $Nu = f(Re, Pr, Fo, Ar)$ в) $Eu = f(Re, Pr, Fo, Gr)$

Тесты по теме «Массообменные процессы»

1. Селективное поглощение газов или паров жидкими поглотителями происходит при

- а) экстракции б) абсорбции в) адсорбции г) ректификации

2. Жидкая смесь разделяется на составляющие компоненты при

- а) экстракции б) абсорбции в) адсорбции г) ректификации

3. Избирательное поглощение газов, паров или растворенных в жидкостях веществ твердым поглотителем происходит при

- а) экстракции б) абсорбции в) адсорбции г) ректификации

4. При каком из перечисленных ниже процессов происходит переход вещества из жидкой фазы в твердую?

- а) Сушка б) Кристаллизация в) Экстракции г) Ректификация

5. Процесс перехода вещества (или нескольких веществ) в направлении достижения равновесия в пределах одной фазы называют

- А) Массоотдача б) Массопередача в) Движущая сила массообменных процессов

6. Наиболее прочная влага, которая может быть удалена при прокаливании

- а) физико-химическая б) механическая в) химическая г) осмотическая

7. Уравнение массопередачи

- а) $M = KS\Delta C\tau$ б) $M = KS\Delta y\tau$ в) $M = -DS\Delta C\tau$ г) $M = \beta S\Delta y\tau$

8. Масса водяных паров в 1 м³ влажного воздуха – это

- а) относительная влажность б) влагосодержание в) абсолютная влажность

9. Наиболее прочная влага, которая может быть удалена при прокаливании

- а) физико-химическая б) механическая в) химическая г) осмотическая

10. Кривая сушки – это зависимость

- а) влажности материала от температуры б) влажности материала от времени
в) скорости сушки от температуры г) скорости сушки от времени

Тесты по теме «Механические процессы»

1. Как можно охарактеризовать сыпучесть пылевидных материалов?

- А) Удовлетворительная б) Весьма плохая в) Хорошая

2. Перечислите требования, предъявляемые к материалам, подвергаемым прессованию:

- А) Нехрупкий материал, прилагаемая сила действует на большую поверхность
Б) Нехрупкий материал, прилагаемая сила действует на маленькую поверхность

В) Хрупкий материал, прилагаемая сила действует на большую поверхность

3. Какой способ дозирования является более точным?

А) Объемный б) Весовой г) Точность обоих способов одинакова

4. При крупном, среднем и мелком дроблении работа, затрачиваемая на измельчение

а) $A_{д} > A_{п}$ б) $A_{д} < A_{п}$ в) $A_{д} = A_{п}$ г) $A = A_{д} + A_{п}$

5. Полусумма размеров верхнего и нижнего сит – это

а) средний характерный размер б) степень измельчения в) крупность

6. Движущая сила механических процессов - это

а) градиент напряжений б) градиент плотностей в) градиент концентраций

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья		
Знать	<p>- основные понятия и определения процессов и аппаратов пищевых производств;</p> <p>- основные закономерности протекания механических, гидромеханических и тепло- и массообменных процессов;</p> <p>- методы расчетов процессов и аппаратов</p>	<p>Перечень теоретических вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов. 2. Движущая сила и скорость процессов. Балансы массы и энергии. 3. Аналитический, экспериментальный и синтетический методы изучения процессов. 4. Теория подобия и теория размерностей, их применение для выражения кинетических закономерностей. 5. Методы и задачи инженерного расчета процессов и аппаратов. 6. Процессы типовые и специфические. Классификация изучаемых процессов и аппаратов. 7. Движущая сила и скорость процессов. Балансы массы и энергии. 8. Процессы измельчения твердых тел. Способы измельчения. Классификация способов измельчения твердых тел. Степень измельчения. 9. Основы теории деформации и разрушения тел. Затраты энергии на измельчение. Устройство и принцип действия аппаратов для измельчения: раскалыванием, истиранием, ударом, резанием. 10. Процессы обработки материалов давлением. Процессы формования, экструзии, брикетирования. Устройство и принцип действия прессов и экструдеров. 11. Процессы сортирования. Классификационные признаки сортирования тел и зернистых масс. Характеристика способов сортирования. Устройство и принцип действия основных типов аппаратов для сортирования. 12. Гидростатика. Основное уравнение гидростатики. Практическое использование основного уравнения гидростатики. 13. Гидродинамика. Уравнение Бернулли для потока реальной жидкости. 14. Режимы движения жидкости. Потери напора на местных сопротивлениях. Критериальные уравнения движения вязкой жидкости.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>15. Насосы. Классификация насосов. Основные параметры насосов.</p> <p>16. Процессы осаждения. Образование и разделение фаз дисперсных систем. Относительная скорость движения твердых, жидких или газообразных частиц в вязких средах под действием массовых сил.</p> <p>17. Процессы фильтрования. Классификация способов и режимов фильтрования, устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Основы теории фильтрования.</p> <p>18. Процессы перемешивания жидких, пластических, зернистых масс и порошкообразных материалов. Механическое и пневматическое перемешивание. Способы перемешивания. Затраты энергии. Устройство мешалок и смесителей.</p> <p>19. Общие положения теории и расчета теплообменных процессов и аппаратов. Классификация теплообменных процессов и аппаратов. Типы применяемых тепло- и хладоносителей.</p> <p>20. Процессы нагревания и охлаждения. Теплообменники. Типы теплообменников. Основные положения расчета теплообменников.</p> <p>21. Процессы выпаривания. Выпарные аппараты. Основные положения расчета выпарных аппаратов и многокорпусных выпарных установок.</p> <p>22. Основы массопередачи. Материальные балансы массообменных процессов. Основное уравнение массопередачи.</p> <p>23. Молекулярная диффузия. Закон Фика. Конвективный перенос. Закон массоотдачи.</p> <p>24. Критериальные уравнения подобия массообменных процессов. Связь между коэффициентом массопередачи и коэффициентом массоотдачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов.</p> <p>25. Процессы экстракции и распределение компонентов в твердых материалах. Физико-химические основы, статика, кинетика, материальный баланс.</p> <p>26. Свойства влажного воздуха. Диаграмма Рамзина. Способы удаления влаги из материала.</p> <p>27. Формы связи влаги с материалом. Статика и кинетика сушки.</p> <p>28. Конвективная сушка. Расчет процессов конвективной сушки. Основные типы сушилок. Сублимация.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>29. Сорбционные процессы. Процессы абсорбции: физические основы, материальный баланс. Типы абсорберов.</p> <p>30. Процессы адсорбции. Физико-химические основы процесса. Типы адсорбентов. Устройство адсорберов.</p> <p>31. Процессы кристаллизации. Кинетика и условия кристаллизации. методы кристаллизации. Материальный и тепловой балансы кристаллизации. Устройство кристаллизаторов.</p> <p>32. Обратный осмос и ультрафильтрация. Теоретические основы. Устройство мембранных аппаратов.</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять инженерные расчеты процессов и аппаратов; - рассчитывать режимы технологических процессов; - оценивать практическую значимость полученных результатов; - прогнозировать возможность протекания процессов в различных аппаратах 	<p>Примерные практические задания:</p> <p>11. Определить режим движения жидкости в межтрубном пространстве теплообменника типа «труба в трубе», если внутренняя труба теплообменника имеет размеры 25x2 мм, наружная 51x2,5 мм, массовый расход воды $G = 4000 \text{ кг/ч}$, $\rho = 1000 \text{ кг/м}^3$, $\mu = 1 \cdot 10^{-3} \text{ Па}\cdot\text{с}$.</p> <p>2. Насос перекачивает жидкость плотностью 960 кг/м^3 из резервуара с атмосферным давлением в аппарат, давление в котором составляет 3,7 МПа. Высота подъема 16 м. Общее сопротивление всасывающей и нагнетающей линий 65,6 м. Определить полный напор, развиваемый насосом.</p> <p>3. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать $10 \text{ м}^3/\text{ч}$ жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения $\lambda = 0,03$.</p> <p>4. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная труба 96x3,5 мм, внутренняя труба 57x3 мм, расход воды $3,6 \text{ м}^3/\text{ч}$, температура воды 20°C.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>5. Определить сопротивление осадка и фильтрующей перегородки, если при прохождении через фильтр 2 м³ фильтрата на фильтрующей перегородке отложилось 0,001 м³ осадка. Константы фильтрования: $C = 1,40 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3/\text{м}^2$ и $K = 5,56 \cdot 10^{-7} \text{ м}^2/\text{с}$ при $\Delta P = 0,2 \text{ МПа}$ ($\mu = 2 \cdot 10^{-3} \text{ Па} \cdot \text{с}$).</p> <p>6. Определить площадь поверхности фильтрования, если требуется отфильтровать 6 т виноматериалов за 3 часа. При лабораторном фильтровании таких же виноматериалов константы фильтрования, отнесенные к 1 м² площади фильтра, составили: $C = 1,40 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3/\text{м}^2$; $K = 20 \cdot 10^{-4} \text{ м}^2/\text{ч}$. Плотность виноматериалов $\rho = 1080 \text{ кг}/\text{м}^3$.</p> <p>7. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°С и относительной влажности 0,5.</p> <p>8. Воздух с температурой 21°С и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°С. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</p> <p>9. Определить режим течения воды в кольцевом пространстве теплообменника типа «труба в трубе». Наружная труба 86x2,5 мм, внутренняя труба 55x2 мм, расход воды 3,8 м³/ч, температура воды 20°С.</p> <p>10. По горизонтальному трубопроводу длиной 150 м необходимо подавать 10 м³/ч жидкости. Допускаемая потеря напора 10 м. Определить требуемый диаметр трубопровода, принимая коэффициент трения $\lambda = 0,03$.</p> <p>11. Воздух с температурой 21°С и относительной влажностью 0,7 нагревается в калорифере до 80°С. Найти энтальпию и влагосодержание воздуха на выходе из калорифера.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		12. Определить по диаграмме Рамзина энтальпию и влагосодержание воздуха при 70°С и относительной влажности 0,5.
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> - терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; - навыками применения основных законов протекания процессов в профессиональной деятельности; - способами подбора аппаратов для технологического процесса; 	<p><i>Примерные практические задания из профессиональной деятельности:</i></p> <p>1. Подобрать насос (по напору и мощности) для перекачивания 40 м³/ч раствора хлорида натрия при температуре 20 °С из открытой емкости в аппарат, работающий под избыточным давлением 0,1 МПа. Геометрическая высота подъема раствора 15 м. Длина трубопровода на линии нагнетания 40 м, на линии всасывания 17 м. На линии нагнетания имеются два отвода под углом 110°, шесть отводов под углом 90°, а также три нормальных вентиля. На всасывающем участке трубопровода установлено три прямоочных вентиля, четыре отвода под углом 90° (в обоих случаях отношение радиуса поворота к диаметру трубы равно 4). Проверить возможность установки насоса на высоте 4 м над уровнем раствора в емкости.</p> <p>2. Рассчитать требуемую поверхность барабанного вакуум-фильтра с наружной фильтрующей поверхностью на производительность по фильтрату 5 м³/ч. Подобрать стандартный фильтр и определить необходимое число фильтров.</p> <p>Исходные данные для расчета:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) перепад давления при фильтровании и промывке осадка 6,8 10⁴Па; 2) температура фильтрования 20 °С; 3) высота слоя осадка на фильтре 7 мм; 4) влажность осадка 39 % (масс.);

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>5) удельное массовое сопротивление осадка $2,72 \cdot 10^{10}$ м/кг;</p> <p>6) сопротивление фильтровальной перегородки $40,0 \cdot 10^9$ м⁻¹;</p> <p>7) плотность твердой фазы 2460 кг/м³;</p> <p>8) массовая концентрация твердой фазы в суспензии 16 % (масс.). Жидкая фаза суспензии – вода;</p> <p>9) удельный расход воды при промывке (которая проводится при температуре 50°C) $1,0 \cdot 10^{-3}$ м³/кг;</p> <p>10) продолжительность окончательной сушки осадка не менее 20 с.</p> <p>По справочным данным определить недостающие для расчета величины: вязкость воды при 20 °С и температуре промывки в Па·с.</p> <p>3. Рассчитать барабанную сушилку непрерывного действия. Данные для расчета: производительность сушилки по высушенному материалу 2150 кг/ч; начальная влажность материала 28 %; конечная влажность материала 7,0 %; температура влажного материала 10 °С; плотность материала 980 кг/м³; удельная теплоемкость материала 1220 Дж/кг·К; средний диаметр частиц материала 1-15 мм; топливо – природный газ; температура газов на входе в барабан 375 °С; выходе из барабана 105 °С; потери тепла в окружающую среду 4 %; параметры свежего воздуха: температура 12 °С, относительная влажность 72 %, давление в сушилке – атмосферное.</p> <p>Состав природного газа (об.): 92,0 CH₄; 0,5 C₂H₆; 4,0 H₂; 2,0 N₂; 1,5 CO.</p>
ОПК-1		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
<p>способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий</p>		
Знать	<p>- последовательность поиска источников информации о современных процессах и аппаратах пищевых производств;</p>	<p>Перечень теоретических вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поиск источников информации по процессам и аппаратам пищевых производств 2. Формы печатной информации (монографии, книги, журналы, справочники, периодика) 3. Анализ ресурсов Internet 4. Анализ информационного материала 5. Содержание конспекта отобранной информации.
Уметь	<p>- применять результаты анализа информационных источников в профессиональной деятельности - проводить обработку и анализ информации</p>	<p>Примеры практических заданий:</p> <p>Провести анализ информационных источников и составить конспект основного оборудования, применяемого при производстве пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - насосы; - фильтры; - центрифуги; - теплообменники; - сушилки; - мельницы и терки; - выпарные аппараты
Владеть	<p>- способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды.</p>	<p>Практические задания</p> <p>С помощью метода математического моделирования в сочетании с компьютерными технологиями с помощью дифференциальных уравнений описать следующие процессы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - движение вязкой жидкости; - разделение неоднородных систем; - перемешивание жидких сред; - конвективный теплообмен; - конвективной диффузии.
<p>ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Знать	<p>- общие принципы переработки сырья</p> <p>– принципы устройства различных аппаратов, используемых в технологии общественного питания</p>	<p><i>Перечень теоретических вопросов:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Насосы. Классификация насосов. Основные параметры насосов. 2. Устройство и принцип действия аппаратов для измельчения раскалыванием, истиранием, ударом, резанием (дробилки, мельницы, терки). 3. Устройство и принцип действия основных типов аппаратов для сортирования сыпучих материалов. 4. Устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. 5. Устройство аппаратов для отстаивания. 6. Классификация перемешивающих устройств. Устройство мешалок и смесителей. 7. Теплообменники. 8. Выпарные аппараты. 9. Основные типы сушилок. 10. Устройство абсорберов и адсорберов.
Уметь	<p>– подбирать необходимый аппарат для заданного технологического процесса;</p> <p>– обращаться с аппаратами, используемыми в процессе приготовления продукции общественного питания</p>	<p><i>Примерные практические вопросы</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Подобрать тип механической мешалки для перемешивания жидкостей: молока, соков, сахарных сиропов. 2. Подобрать тип механической мешалки для перемешивания овощного пюре. 3. Подобрать тип механической мешалки для перемешивания колбасного фарша. 4. Подобрать тип механической мешалки для замешивания дрожжевого и пельменного теста. 5. Какие аппараты применяют для измельчения сахара, зерна, мяса? От чего зависит выбор способа измельчения? 6. Какие аппараты используют в сыроделии для отжатия сыворотки от сырного зерна, в виноделии – для отжатия сока из винограда, в маслоделии – для отжатия растительного масла из семян? 7. В каких аппаратах проводят разделение жидких неоднородных систем?

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>8. В каком аппарате отделяют сливки от молока?</p> <p>9. На каких аппаратах проводят разделение твердых материалов от от твердых материалов, отруби от муки?</p> <p>10. На каких аппаратах проводят разделение жидкости от твердых тел, например в производстве масла, сахара, соков?</p>
Владеть	<p>- навыками самостоятельной практической работы</p> <p>— знаниями общих принципов технологических процессов переработки растительного сырья в продукты питания</p>	<p align="center">Примерные практические задания:</p> <p align="center">Лабораторная работа</p> <p align="center">«Измельчение и классификация твердого материала»</p> <p>Измельчение твердого пищевого продукта – это процесс его деформирования до момента разрушения или разрыва, например, дробление бобов какао, сахара, помол пшеницы в муку, куттерование мяса и др.</p> <p>При обработке часто возникает необходимость разделить сыпучие смеси на фракции, различающиеся формой и размерами частиц. Разделение измельченных твердых продуктов по размеру с целью сортировки осуществляют просеиванием через сита.</p> <p>Цель работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Освоение методики проведения ситового анализа. 2. Определение фракционного (гранулометрического) состава сыпучих материалов и его крупности. 3. Определение степени измельчения твердого материала. <p align="center">Материалы и оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none"> • мельница роторная ножевая РН-120; • сыпучий материал (например, горох); • набор стандартных сит [7-5-3-2-1-0,5-0,25-0]; • технические весы. <p align="center">Определение степени дробления</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																					
		<p>1. Для отсева после дробления используется следующий набор сит [3-2-1-0,5-0,25-0].</p> <p>2. Включить в сеть дробилку.</p> <p>3. На пульте управления включить тумблер «Сеть».</p> <p>4. Запуск дробилки производится нажатием красной кнопки «Пуск».</p> <p>5. Предварительно взвешенную пробу сыпучего материала (m_n), загружать небольшими порциями и дробить пока не закончится материал.</p> <p>6. Отключить дробилку нажатием кнопки «Стоп».</p> <p>7. Высыпать раздробленный материал на верхнее сито, закрыть крышкой и провести ситовый анализ в течение 5 минут.</p> <p>8. После отсева, каждую фракцию взвесить на технических весах (величины указать до сотых).</p> <p>9. Занести данные ситового анализа пробы материала в таблицу.</p> <p>10. По полученным данным рассчитать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • относительное содержание проходной фракции; • средний диаметр каждой фракции по формуле; • средний диаметр частиц измельченного материала; • степень дробления i; <p style="text-align: center;">Результаты опыта</p> <table border="1" data-bbox="887 1061 2000 1474"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Класс сит, мм</th> <th>Масса фракции сыпучего материала, г</th> <th>Выход фракции ω, %</th> <th>Средний диаметр каждой фракции, d_n, мм</th> <th>Средний диаметр измельченного материала d_{cp}, мм</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td rowspan="6"></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>1</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>0,5</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>0,25</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6</td> <td><0,25</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	№	Класс сит, мм	Масса фракции сыпучего материала, г	Выход фракции ω , %	Средний диаметр каждой фракции, d_n , мм	Средний диаметр измельченного материала d_{cp} , мм	1	3					2	2				3	1				4	0,5				5	0,25				6	<0,25			
№	Класс сит, мм	Масса фракции сыпучего материала, г	Выход фракции ω , %	Средний диаметр каждой фракции, d_n , мм	Средний диаметр измельченного материала d_{cp} , мм																																		
1	3																																						
2	2																																						
3	1																																						
4	0,5																																						
5	0,25																																						
6	<0,25																																						

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства							
		<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1059 379 1256 459">после рассева</td> <td data-bbox="1256 379 1458 459"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1059 459 1256 571">потери при рассеве</td> <td data-bbox="1256 459 1458 571"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="1059 571 1256 644">Всего:</td> <td data-bbox="1256 571 1458 644">100</td> </tr> </table>	после рассева		потери при рассеве		Всего:	100	<p data-bbox="943 659 1272 691">Контрольные вопросы</p> <ol data-bbox="846 695 2078 1096" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="846 695 1749 727">1. С какой целью применяют измельчение твердых материалов? <li data-bbox="846 732 2078 802">2. На какие виды подразделяется измельчение в зависимости от начальных и конечных размеров частиц? <li data-bbox="846 807 1823 839">3. Какими методами производится измельчение твердых материалов? <li data-bbox="846 844 1429 876">4. Как определить степень измельчения? <li data-bbox="846 880 1659 912">5. Формула для определения среднего диаметра фракции. <li data-bbox="846 917 1832 949">6. Формула для определения среднего диаметра исходного материала. <li data-bbox="846 954 1615 986">7. Что представляет собой характеристика крупности? <li data-bbox="846 991 1765 1023">8. Какие виды классификации используются в промышленности? <li data-bbox="846 1027 1458 1059">9. Что представляет собой ситовой анализ? <li data-bbox="846 1064 1854 1096">10. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?
после рассева									
потери при рассеве									
Всего:	100								

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена. Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку **«отлично»** – обучающийся должен показать высокий уровень знаний не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам, оценки и вынесения критических суждений;

– на оценку **«хорошо»** – обучающийся должен показать знания не только на уровне воспроизведения и объяснения информации, но и интеллектуальные навыки решения проблем и задач, нахождения уникальных ответов к проблемам;

– на оценку **«удовлетворительно»** – обучающийся должен показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, интеллектуальные навыки решения простых задач;

– на оценку **«неудовлетворительно»** – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.