

УТВЕРЖДАЮ
Директор БИТУ (филиала)

Ф.В. Кузнецова
« 29 » июня 2023 г.



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.01 Процессы и аппараты пищевых производств

Кафедра:	Пищевые технологии и промышленная инженерия
Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль):	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	заочная
Год набора:	2022
Общая трудоемкость:	108 часов/3 з.е.

Мелеуз, 2023 г.


Программу составил(и):
канд.техн.наук доц. Сьянов Д.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля)

"Процессы и аппараты пищевых производств"

разработана составлена на основании учебного плана, утвержденного ученым советом 25 мая 2023 г. протокол № 11 в соответствии с ФГОС ВО Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Руководитель ОПОП

 _____ доцент, к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф.

Рабочая программа обсуждена на заседании обеспечивающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры
Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от 29 июня 2023 г. № 11

И.о. зав. кафедрой Кузнецова Е.В.  _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО СЕМЕСТРАМ
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ
6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Цели:

Цели изучения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» заключаются в подготовке студентов к производственно-технологической, организационно-управленческой, расчетно-проектной видам профессиональной деятельности, приобретении и усвоении студентами знаний процессов пищевых производств и аппаратов для их осуществления с учетом технических и экологических аспектов, а также в практической подготовке их к решению как конкретных производственных задач, таких как, участие в организации и проведении технологических процессов, так и перспективных вопросов, связанных с рационализацией процессов и совершенствованием аппаратов в промышленности.

1.2. Задачи:

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1) производственно-технологическая деятельность:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.
- подбор и размещение технологического оборудования.

2) организационно-управленческая деятельность:

- осуществление технического контроля и управление качеством производства продуктов питания;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений;
- участие в планировке и оснащении производственных;

3) расчетно- проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ И ОБЪЕМ С РАСПРЕДЕЛЕНИЕМ ПО КУРСАМ

Цикл (раздел) ОП: Б1.В

Связь с последующими дисциплинами (модулями), практиками

№ п/п	Наименование	Курс	Шифр компетенции
1	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1
2	Менеджмент производства и услуг предприятий индустрии питания	4	ПКС-1, ПКС-2
3	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1
4	Проектирование	4	УК-1, УК-2, УК-3, УК-6, ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3
5	Проектирование и техническое оснащение предприятий индустрии питания	4	ПКС-1
6	Проектное управление на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-2, ПКС-1
7	Разработка рационов и технологий производства специализированных пищевых продуктов	4	ПКС-1, ПКС-3
8	Системы менеджмента качества на предприятиях индустрии питания	4	ПКС-1, ПКС-2
9	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5	ПКС-2, ПКС-1, ПКС-3

Распределение часов дисциплины

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	6	6	6	6
Итого ауд.	10	10	10	10
Контактная работа	10	10	10	10
Сам. работа	94	94	94	94
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Вид промежуточной аттестации:

ЗаО 3 курс

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их

ПКС-1:Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

ПКС-1.1: Знает методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПКС-1.2: Умеет контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции

ПКС-1.3: Владеет навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименования разделов, тем, их краткое содержание и результаты освоения /вид занятия/	Курс	Часов	Инте ракт.	Прак. подг.	Индикаторы достижения компетенции	Оценочные средства
	Раздел 1.Раздел 1.Общие положения и исследования процессов и разработки аппаратов						
1.1	Тема 1."Предмет курса и его задачи. Классификация процессов пищевой технологии". Анализ протекающих в пищевых производствах процессов и их расчет. Основные понятия и определения. Классификация изучаемых процессов и аппаратов. Балансы массы и энергии процессов. Использование методов теории подобия и размерностей для решения уравнений математических моделей. Общие принципы устройства пищевых аппаратов. Общие положения инженерного расчета процессов и аппаратов. Знать - основные понятия и определения, классификацию изучаемых процессов и аппаратов. Балансы массы и энергии процессов. /Лек/	3	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос

	Раздел 2.Раздел 2.Гидромеханические процессы и аппараты						
2.1	Тема2. "Осаждение" Классификация неоднородных систем и способов их разделения. Процессы осаждения и область их применения. Скорость осаждения, формула Стокса. Интенсификация осаждения. Устройство и расчет отстойников, осадительных центрифуг, циклонов, сепараторов. Знать - основные положения расчета осадительного оборудования, процессы осаждения и область их применения /Лек/	3	2	0	0	ПКС-1.1	устный опрос
2.2	Тема 3." Фильтрация" Классификация способов и режимов фильтрации, классификация осадков. Основы теории фильтрации. Константы процесса фильтрации. Основные положения расчета процессов фильтрации. Фильтровальные перегородки. Устройство фильтров и фильтрующих центрифуг. Расчет фильтровального оборудования. Знать – основное кинетическое уравнение процесса фильтрации. Уметь – определять константы процесса фильтрации. Владеть – общими принципами расчета процессов и аппаратов для фильтрации /Ср/	3	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.3	Тема 4. "Перемешивание" Способы перемешивания. Устройство аппаратов для перемешивания жидких, вязкопластичных сред. Виды мешалок. Расход энергии на перемешивание. Знать - устройство и характеристики перемешивающих устройств. Уметь - определять расход энергии на перемешивание. Владеть - общими принципами расчета мощности перемешивания /Ср/	3	10	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
2.4	Практическая работа №1 «Расчет скорости осаждения твердых частиц в жидкой среде» Уметь -рассчитывать скорость осаждения, производительность и поверхность осаждения. Владеть - общими принципами расчета процессов и аппаратов для осаждения /Пр/	3	3	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	собеседование
2.5	Практическая работа №2 «Расчет констант процесса фильтрации» Уметь - определять константы процесса фильтрации. Владеть - общими принципами расчета процессов и аппаратов для фильтрации	3	3	0	0	ПКС-1.2,ПКС-1.3	собеседование

	/Пр/						
	Раздел 3.Раздел 3.Тепловые процессы и аппараты						
3.1	<p>Тема 5 "Основы теплопередачи" Нагревание. Охлаждение.Классификация тепловых процессов. Основные законы теплопередачи. Средняя разность температур сред в процессах нагревания и охлаждения.Применение основных положений, законов переноса теплоты, теории теплового подобия для математического моделирования и расчета теплообменных процессов Устройство и принцип действия теплообменных аппаратов. Знать - способы передачи теплоты, классификацию тепловых процессов, основные законы теплопередачи. Уметь -рассчитать тепловую нагрузку, движущую силу и поверхность теплообмена. Владеть - общими принципами расчета теплообменных процессов и аппаратов.</p> <p>/Ср/</p>	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
3.2	<p>Тема 6 "Выпаривание" Однокорпусное и многокорпусное выпаривание. Материальный и тепловой балансы процессов выпаривания. Движущая сила процесса выпаривания. Потери общей разности температур.Выпарные аппараты. Основные положения расчета многокорпусных установок. Знать – основные положения расчета выпарных установок. Уметь –рассчитать материальный и тепловой баланс процесса выпаривания. Владеть – общими принципами расчета процессов и аппаратов для выпаривания</p> <p>/Ср/</p>	3	14	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
3.3	<p>Тема 7 "Конденсация" Классификация и расчет конденсаторов. Барометрический конденсатор. Поверхностный конденсатор, расчет. Знать - способы конденсации паров. Уметь -рассчитать материальный и тепловой баланс процесса конденсации. Владеть - общими принципами расчета процессов и аппаратов для конденсации паров /Ср/</p>	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
	Раздел 4.Раздел 4. Массообменные процессы и аппараты						
4.1	<p>Тема 8 "Основы массопередачи" Виды процессов массопередачи и их характеристика. Равновесие при массопередаче. Рабочая линия. Основное уравнение</p>	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке

	<p>массопередачи. Движущая сила процесса массопередачи. Молекулярная диффузия. Механизм процессов массопередачи. Принципы образования поверхности фазового контакта. Интенсификация массопередачи. Основные положения расчета массообменных процессов и аппаратов.</p> <p>Знать - основные принципы и механизм процесса массопередачи. Уметь -рассчитать материальный баланс и построить уравнение рабочей линии процесса массопередачи. Владеть - общими принципами расчета массообменных процессов и аппаратов./</p> <p>/Ср/</p>						
4.2	<p>Тема 9 "Абсорбция"</p> <p>Уравнение рабочей линии. Число единиц переноса. Применение сорбционных процессов в пищевых, химических и биотехнологических системах. Типы абсорберов.</p> <p>Знать - основные принципы и механизм процесса абсорбции. Уметь -определить число единиц переноса в процессе абсорбции. Владеть - общими принципами расчета абсорбционных процессов и аппаратов.</p> <p>/Ср/</p>	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
4.3	<p>Тема 10 "Сушка"</p> <p>Параметры влажного воздуха. I-x диаграмма Рамзина. Виды связи влаги с материалом. Материальный и тепловой балансы теоретической сушки. Нагревание, охлаждение и смешение воздуха. Кривые сушки и скорости сушки. Устройство сушилок.</p> <p>Знать - основные положения процесса сушки материалов. Уметь -рассчитать материальный и тепловой баланс процесса сушки. Владеть - общими принципами расчета процесса сушки</p> <p>/Ср/</p>	3	12	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	вопросы к самоподготовке
	Раздел 5.Контроль						
5.1	<p>Контроль</p> <p>Знать : методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых</p>	3	4	0	0	ПКС-1.1,ПКС-1.2,ПКС-1.3	тестирование, вопросы к зачёту с оценкой

	<p>продуктов; разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Уметь: контролировать технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, рассчитывать нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции</p> <p>Владеть: навыками внедрения системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, оформления изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов /ЗаО/</p>						
--	---	--	--	--	--	--	--

Перечень применяемых активных и интерактивных образовательных технологий:

Технология организации самостоятельной работы

Организации самостоятельной работы учащихся на более высоком уровне может способствовать применение технологии проектного и проблемного обучения. Методы самостоятельного приобретения знаний основаны на использовании проблемного обучения

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

СРС – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа студентов, выполняемая во

внеаудиторное (аудиторное) время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (возможно частичное непосредственное участие преподавателя при сохранении ведущей роли студентов). Целью СРС является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по профилю будущей специальности, опытом творческой, исследовательской деятельности, развитие самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Задачи СРС: систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов; углубление и расширение теоретической подготовки; формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу; развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; развитие исследовательских умений; использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на практических занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам. Функции СРС: развивающая (повышение культуры умственного труда, приобщение к 10 творческим видам деятельности, обогащение интеллектуальных способностей студентов); информационно-обучающая (учебная деятельность студентов на аудиторных занятиях, неподкрепленная самостоятельной работой, становится мало результативной); ориентирующая и стимулирующая (процессу обучения придается ускорение и мотивация); воспитательная (формируются и развиваются профессиональные качества специалиста и гражданина); исследовательская (новый уровень профессионально-творческого мышления).

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. Виды самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Так, удельный вес самостоятельной работы при обучении в очной форме составляет до 50% от количества аудиторных часов, отведённых на изучение дисциплины, в заочной форме - количество часов, отведенных на освоение дисциплины, увеличивается до 90%. Самостоятельная работа определяется как индивидуальная или коллективная учебная деятельность, осуществляемая без непосредственного руководства педагога, но по его заданиям и под его контролем. Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления студента, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, что в итоге приводит к развитию навыка самостоятельного планирования и реализации деятельности. Целью самостоятельной работы студентов является овладение необходимыми компетенциями по своему направлению подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности. На основании компетентного подхода к реализации профессиональных образовательных программ, видами заданий для самостоятельной работы являются:

- для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы), составление плана текста, графическое изображение структуры текста, конспектирование текста, выписки из текста, работа со словарями и справочниками, ознакомление с нормативными документами, учебно-исследовательская работа, использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и информационно-телекоммуникационной сети Интернет и др.

- для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции, обработка текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио и видеозаписей), повторная работа над учебным материалом, составление плана, составление таблиц для систематизации учебного материала, ответ на контрольные вопросы, заполнение рабочей тетради, аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект-анализ и др.), завершение аудиторных практических работ и оформление отчетов по ним, подготовка мультимедиа сообщений/докладов к выступлению на семинаре (конференции), материалов-презентаций, подготовка реферата, составление библиографии, тематических кроссвордов, тестирование и др.

- для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу, решение вариативных задач, выполнение чертежей, схем, выполнение расчетов (графических работ), решение ситуационных (профессиональных) задач, подготовка к деловым играм, проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности, рефлексивный анализ профессиональных умений с использованием аудио- и видеотехники и др.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов формирования индикаторов их достижения в процессе освоения ОПОП

ПКС-1: Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, разрабатывать технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением информационных и телекоммуникационных технологий

Недостаточный уровень:

Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,

Умеет эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Владеет регулированием параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Пороговый уровень:

Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Владеет регулированием параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Продвинутый уровень:

Знает порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеет навыками мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, регулированием параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Высокий уровень:

Знает порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции, порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

Владеет проведением технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесение полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде, регулированием параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

6.2. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций

Характеристики индикаторов достижения компетенций	1. Недостаточный: компетенции не сформированы.	2. Пороговый: компетенции сформированы.	3. Продвинутый: компетенции сформированы.	4. Высокий: компетенции сформированы.
Знания:	Знания отсутствуют.	Сформированы базовые структуры знаний.	Знания обширные, системные.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние.

Умения:	Умения не сформированы.	Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.	Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.	Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.
Навыки:	Навыки не сформированы.	Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.

Описание критериев оценивания

<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы. 	<p>Обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
0 - 59 баллов	60 - 69 баллов	70 - 89 баллов	90 - 100 баллов
Оценка «незачет», «неудовлетворительно»	Оценка «зачтено/удовлетворительно», «удовлетворительно»	Оценка «зачтено/хорошо», «хорошо»	Оценка «зачтено/отлично», «отлично»

Оценочные средства, обеспечивающие диагностику сформированности компетенций, заявленных в рабочей программе по дисциплине (модулю) для проведения промежуточной аттестации

ОЦЕНИВАНИЕ УРОВНЯ ЗНАНИЙ: Теоретический блок вопросов. Уровень освоения программного материала, логика и грамотность изложения, умение самостоятельно обобщать и излагать материал.
1. Недостаточный уровень
Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов,
Умеет эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Владеет регулированием параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
2. Пороговый уровень
Знает основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Владеет регулированием параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
3. Продвинутый уровень
Знает порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем, рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями, поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Владеет навыками мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, регулированием параметров и режимов технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
4. Высокий уровень
Знает порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции, порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
Владеет проведением технического наблюдения за ходом технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и внесение полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде, регулированием параметров качества продукции, расхода сырья и выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации составляет от 0 до 9 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен НЕ СДАН, независимо от итогового рейтинга по дисциплине.

В случае, если сумма рейтинговых баллов, полученных при прохождении промежуточной аттестации находится в пределах от 10 до 30 баллов, то зачет/зачет с оценкой/экзамен СДАН, и результат сдачи определяется в зависимости от итогового рейтинга по дисциплине в соответствии с утвержденной шкалой перевода из 100-балльной шкалы оценивания в 5-балльную.

Для приведения рейтинговой оценки по дисциплине по 100-балльной шкале к аттестационной по 5-балльной шкале в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)» используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинговая оценка по дисциплине
"ОТЛИЧНО"	90 - 100 баллов
"ХОРОШО"	70 - 89 баллов
"УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	60 - 69 баллов
"НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО"	менее 60 баллов
"ЗАЧТЕНО"	более 60 баллов

6.3. Оценочные средства текущего контроля (примерные темы докладов, рефератов, эссе)

Вопросы для устного опроса:

Тема 1

1. Назовите цели предмета курса и его задачи.
2. Как классифицируются процессы пищевой технологии?
3. Дайте анализ протекающих в пищевых производствах процессов
4. Назовите основные понятия и определения технологических процессов
5. Произведите классификацию изучаемых процессов и аппаратов.
6. Что такое балансы массы и энергии процессов.
7. Как используются методы теории подобия и размерностей для решения уравнений математических моделей.
8. Назовите общие принципы устройства пищевых аппаратов.
9. Каковы общие положения инженерного расчета процессов и аппаратов.
10. Что такое движущая сила процесса?

Тема 2

1. Произведите классификацию неоднородных систем и способов их разделения.
2. Дайте характеристику процессов осаждения и область их применения.
3. Что такое скорость осаждения, формула Стокса?
4. Как производится интенсификация осаждения.
5. Опишите устройство и основные положения расчета отстойников, осадительных центрифуг, циклонов, сепараторов.
6. В чем особенность расчета процесса осаждения в поле действия массовых сил?
7. Как устроена осадительная центрифуга периодического действия?
8. Каковы основные этапы цикла работы осадительной центрифуги?
9. Устройство и принцип действия сепараторов. Какую роль в них выполняют тарелки?
10. В каких устройствах осаждаются пыли?

Вопросы для самоподготовки

Тема 3

1. Что такое фильтрование? Дайте определение.
2. Приведите классификацию способов и режимов фильтрования
3. Приведите классификацию осадков.
4. В чём заключаются основы теории фильтрования.
5. Опишите основные положения расчета процессов фильтрования.
6. Что такое фильтровальные перегородки.
7. Опишите устройство фильтров и фильтрующих центрифуг.
8. Опишите устройство и принцип действия гидроциклонов.
9. Для чего гидроциклоны устанавливают батареями?
10. Опишите принцип действия и работу электрофильтра.

Тема 4

1. Что такое перемешивание. Дайте определение.
2. Опишите устройство аппаратов для перемешивания жидких сред.
3. Опишите устройство аппаратов для перемешивания вязкопластичных сред.
4. Какие вы знаете виды мешалок.
5. Как рассчитывается расход энергии на перемешивание?
6. Что такое мембранная технология?
7. Что такое осмотическое давление?
8. В чём заключается расчет мощности перемешивания?
9. Как образуется осадок на поверхности полупроницаемых мембран?
10. Какие вы знаете конструкции мембранных аппаратов?

Тема 5

1. Приведите классификацию теплообменных процессов.
2. Опишите дифференциальное уравнение теплопроводности (закон Фурье).
3. Сформулируйте основной закон теплоотдачи (закон Ньютона).
4. Сформулируйте основной закон теплопередачи. Дайте определение тепловых нагрузок.
5. В чём заключается движущая сила теплообменных процессов?
6. Как происходит теплопередача через однослойную и многослойную плоскую стенку?
7. Дайте определение тепловому подобию. Как производится расчет коэффициентов теплоотдачи?
8. Дайте определение процессам нагревание и охлаждение.
9. Приведите классификацию теплообменных аппаратов.
10. Опишите конструкцию и принцип действия теплообменника типа "труба в трубе" и оросительного теплообменного аппарата.

Тема 6

1. Дайте определение процессу выпаривание.

2. Опишите схему однокорпусной выпарной установки.
3. В чём состоит основы расчета однокорпусной выпарной установки?
4. Что такое материальный и тепловой балансы?
5. Дайте определение полезной разности температур однокорпусной выпарной установки. Потери общей разности температур.
6. Опишите устройство и принцип действия выпарных аппаратов (с центральной циркуляционной трубой, с выносными циркуляционными трубами).
7. Опишите устройство и принцип действия выпарных аппаратов (с выносной греющей камерой).
8. Опишите устройство и принцип действия выпарных аппаратов (пленочные, роторный).
9. Дайте определение многократному выпариванию. Опишите схема трехкорпусной выпарной установки.
10. Что такое тепловое равновесие?

Тема 7

1. Дайте определение что такое конденсация.
2. Приведите схему расчета поверхностных конденсаторов.
3. Опишите конструкции конденсаторов смешения.
4. Опишите схему барометрического конденсатора.
5. В чем заключается расчет барометрического конденсатора?
6. Что такое охлаждающие агенты и назовите способы охлаждения.
7. Опишите Устройство и принцип действия аппаратов для охлаждения.
8. Для чего служат полки в конденсаторе каскадного смешения?
9. Опишите основные физические свойства жидкостей.
10. Что такое феноменологический коэффициент?

Тема 8

1. Дайте определение понятию тепловое равновесие.
2. Опишите механизм теплопроводности при нестационарном теплообмене.
3. Какие принимаются меры по увеличению коэффициента теплопроводности?
4. Опишите механизм нагревания высокотемпературными теплоносителями: перегретой водой, минеральными маслами, высококипящими органическими жидкостями и парами.
5. Охарактеризуйте связь между коэффициентами массоотдачи и массопередачи.
6. Приведите классификацию массообменных процессов.
7. Дайте определение равновесие при массопередаче.
8. Что такое материальный баланс массообменных процессов. Приведите уравнение рабочей линии.
9. Что является движущей силой массообменных процессов?
10. Опишите уравнение массоотдачи.

Тема 9

1. Что такое абсорбция? Дайте определение
2. Опишите принципиальные схемы абсорбции.
3. Назовите типы абсорбционных аппаратов.
4. Опишите конструкции тарелок.
5. Что такое абсорбционный процесс?
6. В чём состоит механизм гидродинамического режима?
7. Как производится расчет насадочных абсорберов?
8. Что такое признак разделения?
9. Приведите примеры признаков разделения однородных и неоднородных систем.
10. Сформулируйте определение оптимальных условий осуществления процесса в рациональной схеме соответствующего аппаратного оформления.

Тема 10

1. Дайте определение сушки и назовите способы сушки.
2. Приведите параметры влажного воздуха.
3. Изобразите на I-x – диаграмме процесс нагревания воздуха.
4. Изобразите на I-x – диаграмме процесс охлаждения воздуха.
5. Изобразите на I-x – диаграмме процесс смешения воздуха.
6. Опишите материальный баланс процесса сушки.
7. Опишите тепловой баланс процесса сушки.
8. Охарактеризуйте процесс кинетики сушки и покажите кривую сушки.
9. Как рассчитывается продолжительность сушки?
10. Какие вы знаете варианты сушильного процесса?

Вопросы к собеседованию по практическим работам

Практическая работа №1 «Расчет скорости осаждения твердых частиц в жидкой среде»

1. Классификация неоднородных систем и способов их разделения.
2. Процессы осаждения и область их применения.
3. Скорость осаждения, формула Стокса.
4. Интенсификация осаждения.

Практическая работа №2 «Расчет констант процесса фильтрации»

1. Фильтрация. Определение.
2. Классификация способов и режимов фильтрации, классификация осадков.
3. Основы теории фильтрации.
4. Основные положения расчета процессов фильтрации.
5. Фильтровальные перегородки.
6. Устройство фильтров и фильтрующих центрифуг.

6.4. Оценочные средства промежуточной аттестации.**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ С ОЦЕНКОЙ**

ПКС-1

Вопросы для проверки уровня обученности "знать":

1. Назовите классификацию основных процессов и принципов расчета процессов и аппаратов.
2. Назовите методы разделения неоднородных систем и материальный баланс процессов разделения.
3. Какие силы, действуют на осаждающуюся частицу и назовите формула Стокса для скорости осаждения при ламинарном режиме.
4. Перечислите методы расчета отстойников.
5. Назовите устройство и принцип действия отстойников периодического и непрерывного действия.
6. Перечислите методы интенсификации процесса отстаивания.
7. Что такое осаждение под действием центробежной силы?
8. Перечислите устройство и принцип действия циклонов, гидроциклонов.
9. Перечислите виды сепараторов и принцип действия.
10. Приведите классификация осадков и фильтровальных перегородок.
11. Назовите основное дифференциальное уравнение фильтрации. Фильтрация при постоянной скорости и постоянном давлении. Константы процесса фильтрации.
12. Перечислите конструкции фильтров периодического и непрерывного действия.
13. Дайте определение дифференциальному уравнению теплопроводности (закон Фурье).
14. Дайте определение основному закону теплопередачи. Определение тепловых нагрузок.
15. В чем состоит движущая сила теплообменных процессов.

Вопросы для проверки уровня обученности "уметь":

1. Сформулируйте уравнение теплового подобия и приведите расчет коэффициентов теплоотдачи.
2. Дайте характеристику кожухотрубчатых, оросительных и спиральных теплообменников.
3. Перечислите достоинства и недостатки пластинчатого теплообменника и теплообменника типа "труба в трубе".
4. Проанализируйте работу однокорпусной выпарной установки.
5. Сформулируйте методы расчета однокорпусной выпарной установки. Материальный и тепловой балансы.
6. Проанализируйте полезную разность температур однокорпусной выпарной установки и потери общей разности температур.
7. Дайте характеристику и принцип действия выпарных аппаратов (с центральной циркуляционной трубой, с выносными циркуляционными трубами, с выносной греющей камерой, пленочный).
8. Дайте характеристику и принцип действия трехкорпусной выпарной установки.
9. Проанализируйте классификацию массообменных процессов.
10. Сформулируйте движущую силу массообменных процессов.
11. Проанализируйте связь между коэффициентами массоотдачи и массопередачи.
12. Сформулируйте принципиальные схемы абсорбции и типы абсорбционных аппаратов..
13. Дайте характеристику гидродинамических режимов и проанализируйте расчет насадочных абсорберов.
14. Проанализируйте способы сушки и параметры влажного воздуха.
15. Дайте характеристику материальному балансу процесса сушки и проанализируйте тепловой баланс теоретической сушилки.

Вопросы для проверки уровня обученности "владеть":

1. Рассчитайте тепловой баланс действительной сушилки.
2. Определите движущую силу процесса сушки с помощью I-x – диаграммы.
3. Рассчитайте установку для измельчения и произведите подбор определяемого оборудования.
4. Рассчитайте решетки для крупного, среднего и мелкого дробления.
5. Подберите установку для дозирования и смешивания твердых материалов
6. Рассчитайте воздушный сепаратор.
7. Рассчитайте установку для дозирования и смешивания сыпучих материалов. (Смесители. Дозатор).
8. Подберите установку для перемещения твердых материалов
9. Вычислите коэффициент механизации погрузочно-разгрузочных работ и транспортирующих устройств.
10. Рассчитайте параметры влажного воздуха для процесса сушки.
11. Изобразите на I-x – диаграмме процессы нагревания, охлаждения и смешения воздуха.
12. Вычислите тепловой баланс теоретической сушилки.
13. Вычислите тепловой баланс действительной сушилки.
14. Изобразите кривую сушки, кривую скорости сушки.
15. Вычислите движущую силу процесса сушки.

ПКС-1

1. Какой из перечисленных металлов относится к черным:

- а) титан;
- б) олово;
- в) железо;
- г) свинец.

2. Установка для перемещения твердых материалов, где в качестве рабочего тела применяется вода, называется....

3. Осаждение пылевых частиц, основанное на явлении ионизации газа, осуществляется в....

4. Какая из формул является уравнением расхода:

- а) $V1S1 = V2S2$;
- б) $Re = V d \rho/\mu$;
- в) $Qv = v S$;
- г) $p = F/S$.

5. При движении газа через слой сыпучего материала происходит процесс.....

6. Выберите символ обозначения параметра расхода:

- а) P;
- б) L;
- в) F;
- г) Q.

7. Неиспарившаяся часть жидкости при дистилляции – это...

8..... характеризует движение жидкостей

9. Выберите единицы измерения давления:

- а) Па;
- б) м³/с;
- в) м;
- г) безразмерная величина.

10. Что представляет собой сплав меди с цинком:

- а) хром;
- б) сталь;
- в) латунь;
- г) чугун.

11. Получение продукта с заданным зернистым составом – это...

12. Гидравлические машины, предназначенные для передачи энергии потоку жидкости это

13. Аппараты, в которых для разделения неоднородных газовых систем используют свойство смачиваемости твердых частиц, называют...

14. Процесс передачи теплоты внутри тела от одних частиц к другим вследствие их движения и соударений это ...

15. Процесс удаления влаги из сыпучих, пастообразных, волокнистых материалов называется....

6.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Учебным планом не предусмотрено

6.6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Методические рекомендации по работе с конспектом лекций

Просмотрите конспект сразу после занятий. Пометьте материал конспекта лекций, который вызывает затруднения для понимания. Попытайтесь найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю. Каждую неделю рекомендуется отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Работа с рекомендованной литературой:

При работе с основной и дополнительной литературой целесообразно придерживаться такой последовательности. Сначала прочитать весь заданный текст в быстром темпе. Цель такого чтения заключается в том, чтобы создать общее

представление об изучаемом материале, понять общий смысл прочитанного. Затем прочитать вторично, более медленно, чтобы в ходе чтения понять и запомнить смысл каждой фразы, каждого положения и вопроса в целом. Чтение приносит пользу и становится продуктивным, когда сопровождается записями. Это может быть составление плана прочитанного текста, тезисы или выписки, конспектирование и др. Выбор вида записи зависит от характера изучаемого материала и целей работы с ним. Если содержание материала несложное, легко усваиваемое, можно ограничиться составлением плана. Если материал содержит новую и трудно усваиваемую информацию, целесообразно его законспектировать. План – это схема прочитанного материала, перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов: - план-конспект – это развернутый детализированный план, в котором по наиболее сложным вопросам даются подробные пояснения, - текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника, - свободный конспект – это четко и кратко изложенные основные положения в результате глубокого изучения материала, могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом, - тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает ответ по изучаемому вопросу. В процессе изучения материала источника и составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым и удобным для работы.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия представляют особую форму сочетания теории и практики. Их назначение – углубление проработки теоретического материала предмета путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к практическим занятиям включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение практического занятия предполагает, например: индивидуальные выступления студентов с сообщениями по какому-либо вопросу изучаемой темы; фронтальное обсуждение рассматриваемой проблемы, обобщения и выводы; решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности. выполнение контрольных работ; работу с тестами. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется: внимательно ознакомиться с тематикой практического занятия; прочесть конспект лекции по теме, изучить рекомендованную литературу; составить краткий план ответа на каждый вопрос практического занятия; проверить свои знания, отвечая на вопросы для самопроверки; если встретятся незнакомые термины, обязательно обратиться к словарю и зафиксировать их в тетради. Все письменные задания выполнять в рабочей тетради. Практические занятия развивают у студентов навыки самостоятельной работы по решению конкретных задач.

Методические рекомендации по подготовке к лабораторным работам

Лабораторные работы представляют одну из форм освоения теоретического материала с одновременным формированием практических навыков в изучаемой дисциплине. Их назначение – углубление проработки теоретического материала, формирование практических навыков путем регулярной и планомерной самостоятельной работы студентов на протяжении всего курса. Процесс подготовки к лабораторным работам включает изучение нормативных документов, обязательной и дополнительной литературы по рассматриваемому вопросу. Непосредственное проведение лабораторной работы предполагает: изучение теоретического материала по теме лабораторной работы (по вопросам изучаемой темы); выполнение необходимых расчетов и экспериментов; оформление отчета с заполнением необходимых таблиц, построением графиков, подготовкой выводов по проделанным экспериментам и теоретическим расчетам; по каждой лабораторной работе проводится контроль: проверяется содержание отчета, проверяется усвоение теоретического материала. Контроль усвоения теоретического материала является индивидуальным.

Методические указания по выполнению отчёта к лабораторным работам

Основным требованием по выполнению лабораторных и практических работ является полное исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения и профессиональной подготовки студентов.

Методические указания обеспечивают комплексный подход в учебной работе студентов, единство и преемственность требований к оформлению результатов работы на разных этапах обучения. С единых позиций приведены основные требования по структуре, оформлению и содержанию отчета по лабораторным и практическим работам.

Структура отчёта:

- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- ход выполнения работы;
- выводы.

Дополнительными элементами:

- приложения;
- библиографический список.

Требования к содержанию отчёта:

1. Титульный лист

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная или практическая работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

2. Цель работы должна отражать тему работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

3. Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемой в работе темы. Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий, требующихся для дальнейшей обработки полученных результатов. Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

4. Ход выполнения работы. В данном разделе подробно излагается методика выполнения работы, процесс получения данных и способ их обработки. Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

5. Выводы по работе - кратко излагаются результаты работы, полученные в результате выполнения работы, а также краткий анализ полученных результатов.

Отчет по лабораторной работе оформляется на листе формата А4. Допускается оформление отчета по лабораторной работе в электронном виде средствами Microsoft Office. Текст работы должен быть напечатан через полтора интервала шрифтом Times New Roman, кегль – 12. Поля должны оставаться по всем четырем сторонам печатного листа: левое – не менее 30 мм, правое – не менее 10, нижнее – не менее 20 и верхнее – не 15 мм.

Для защиты лабораторной работы студент должен подготовить отчет, провести самостоятельную работу, иметь отметку о проверенном отчете.

Результаты определяются по пятибалльной системе оценок.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Реферат – письменная работа объемом 8–10 страниц. Это краткое и точное изложение сущности какого-либо вопроса, темы. Тему реферата студент выбирает из предложенных преподавателем или может предложить свой вариант. В реферате нужны развернутые аргументы, рассуждения, сравнения. Содержание темы излагается объективно от имени автора. Функции реферата. Информативная, поисковая, справочная, сигнальная, коммуникативная. Степень выполнения этих функций зависит от содержательных и формальных качеств реферата и для каких целей их использует. Требования к языку реферата. Должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

1. Титульный лист

2. Оглавление (на отдельной странице). Указываются названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

3. Введение. Аргументируется актуальность исследования, т.е. выявляется практическое и теоретическое значение данного исследования. Далее констатируется, что сделано в данной области предшественниками, перечисляются положения, которые должны быть обоснованы. Обязательно формулируются цель и задачи реферата.

4. Основная часть. Подчиняется собственному плану, что отражается в разделении текста на главы, параграфы, пункты.

План основной части может быть составлен с использованием различных методов группировки материала. В случае если используется чья-либо неординарная мысль, идея, то обязательно нужно сделать ссылку на того автора, у кого взят данный материал.

5. Заключение. Последняя часть научного текста. В краткой и сжатой форме излагаются полученные результаты, представляющие собой ответ на главный вопрос исследования.

6. Приложение. Может включать графики, таблицы, расчеты.

7. Библиография (список литературы). Указывается реально использованная для написания реферата литература. Названия книг располагаются по алфавиту с указанием их выходных данных. Общие требования к построению, содержанию и оформлению».

При проверке реферата оцениваются:

- знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей;
- характеристика реализации цели и задач исследования;
- степень обоснованности аргументов и обобщений;
- качество и ценность полученных результатов;
- использование литературных источников;
- культура письменного изложения материала;
- культура оформления материалов работы.

Правила написания научных текстов (реферат, дипломная работа):

Здесь приводятся рекомендации по консультированию студентов относительно данного вида самостоятельной работы. Во время консультаций руководителю следует предложить к обсуждению следующие вопросы.

- Какова истинная цель Вашего научного текста – это поможет Вам разумно распределить свои силы и время.
- Важно разобраться, кто будет «читателем» Вашей работы.
- Начинать писать серьезную работу следует не раньше, чем возникнет ощущение, что по работе с источниками появились идеи, которыми можно поделиться.
- Должна быть идея, а для этого нужно научиться либо относиться к разным явлениям и фактам несколько критически (своя идея – как иная точка зрения), либо научиться увлекаться какими-то известными идеями, которые нуждаются в доработке (идея – как оптимистическая позиция и направленность на дальнейшее совершенствование уже известного).

- Писать следует ясно и понятно, стараясь основные положения формулировать четко и недвусмысленно, а также стремясь структурировать свой текст.
- Объем текста и различные оформительские требования во многом зависят от принятых в конкретном учебном заведении порядков.

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ

Контрольная работа выполняется по вариантам. На бланке указывается факультет, курс, группа, ФИО студента. Вопросы строятся на основе тестовых и ситуативных заданий. В тестовых заданиях, выбирается правильный(ые) ответ(ы). При решении ситуативных заданий выбирается правильная последовательность действий в рассматриваемой ситуации. Проверка контрольной работы позволяет выявить и исправить допущенные студентами ошибки, указать, какие вопросы дисциплины ими недостаточно усвоены и требуют доработки. Студент должен внимательно ознакомиться с письменными замечаниями преподавателя и приступить к их исправлению, для чего еще раз повторить соответствующий материал.

Методические рекомендации по подготовке к коллоквиуму

Коллоквиумом называется собеседование преподавателя и студента по заранее определенным контрольным вопросам. Целью коллоквиума является формирование у студента навыков анализа теоретических проблем на основе самостоятельного изучения учебной и научной литературы. На коллоквиум выносятся крупные, проблемные, нередко спорные теоретические вопросы. Упор делается на монографические работы профессора-автора данного спецкурса. От студента требуется:

- владение изученным в ходе учебного процесса материалом, относящимся к рассматриваемой проблеме;
- знание разных точек зрения, высказанных в научной литературе по соответствующей проблеме, умение сопоставлять их между собой;
- наличие собственного мнения по обсуждаемым вопросам и умение его аргументировать.

Коллоквиум - это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний студентов, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у студента в процессе изучения данного источника. Однако коллоквиум не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у студента стремление к чтению дополнительной социологической литературы. Подготовка к коллоквиуму начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения коллоквиума. Как правило, на самостоятельную подготовку к коллоквиуму студенту отводится 3-4 недели. Методические указания состоят из рекомендаций по изучению источников и литературы, вопросов для самопроверки и кратких конспектов ответа с перечислением основных фактов и событий, относящихся к пунктам плана каждой темы. Это должно помочь студентам целенаправленно организовать работу по овладению материалом и его запоминанию. При подготовке к коллоквиуму следует, прежде всего, просмотреть конспекты лекций и практических занятий и отметить в них имеющиеся вопросы коллоквиума. Если какие-то вопросы вынесены преподавателем на самостоятельное изучение, следует обратиться к учебной литературе, рекомендованной преподавателем в качестве источника сведений.

Коллоквиум проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым студентом или беседы в небольших группах (2-3 человека). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, проверяет конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. По итогам коллоквиума выставляется дифференцированная оценка по пятибалльной системе.

Методические рекомендации по устному опросу/самоподготовке

После изучения определенной темы по записям в конспекте и учебнику, а также решения достаточного количества соответствующих задач на практических занятиях и самостоятельно студенту рекомендуется, используя лист опорных сигналов, воспроизвести по памяти определения, выводы формул, формулировки основных положений и доказательств. В случае необходимости следует рекомендовать еще раз внимательно разобраться в материале. Иногда недостаточность усвоения того или иного вопроса выясняется только при изучении дальнейшего материала. В этом случае надо вернуться назад и повторить плохо усвоенный материал. Важный критерий усвоения теоретического материала – умение решать задачи или пройти тестирование по пройденному материалу. Однако преподавателю следует помнить, что правильное решение задачи может получиться в результате применения механически заученных формул без понимания сущности теоретических положений.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

Одним из видов внеаудиторной самостоятельной работы является подготовка к семинарским занятиям. Семинар – форма учебно-практических занятий, при которой студенты обсуждают сообщения, доклады и рефераты, выполненные ими по результатам учебных или научных исследований под руководством преподавателя. Преподаватель в этом случае является координатором обсуждений темы семинара, подготовка к которому является обязательной. Поэтому тема семинара и основные источники обсуждения предъявляются для детального ознакомления, изучения. Цели обсуждений направлены на формирование навыков профессиональной полемики и закрепление обсуждаемого материала. Семинар – это такая форма организации обучения, при которой на этапе подготовки доминирует самостоятельная работа учащихся с учебной литературой и другими дидактическими средствами над серией вопросов, проблем и задач, а в процессе семинара идут активное обсуждение, дискуссии и выступления учащихся, где они под руководством преподавателя делают обобщающие выводы и заключения. Семинар предназначен для углубленного изучения дисциплины, овладения

методологией научного познания, то главная цель семинарских занятий – обеспечить студентам возможность овладеть навыками и умениями использования теоретического знания применительно к особенностям изучаемой отрасли.

Методические рекомендации по подготовке к эссе

Одним из видов самостоятельной работы студентов является написание творческой работы по заданной либо согласованной с преподавателем теме. Творческая работа (эссе) представляет собой оригинальное произведение объемом 500-700 слов, посвященное какой-либо значимой классической либо современной проблеме в определенной теоретической и практической области. Творческая работа не является рефератом и не должна носить описательный характер, большое место в ней должно быть уделено аргументированному представлению своей точки зрения студентами, критической оценке рассматриваемого материала и проблематики, что должно способствовать раскрытию творческих и аналитических способностей. Цели написания эссе – научиться логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь; работать над углублением и систематизацией своих философских знаний; овладеть способностью использовать основы знаний для формирования мировоззренческой позиции. Приступая к написанию эссе, изложите в одном предложении, что именно вы будете утверждать и доказывать (свой тезис). Эссе должно содержать ссылки на источники. Оригинальность текста должна быть от 80% по программе антиплагиата.

Методические рекомендации по подготовке к докладу

Для подготовки доклада необходимо выбрать актуальную тему. Желательно, чтобы тема была интересна докладчику и вызывала желание качественно подготовить материалы. Подготовка доклада предполагает: определение цели доклада; подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада; составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.

Композиция доклада имеет вступление, основную часть и заключение.

Вступление должно содержать: название доклада; сообщение основной идеи; современную оценку предмета изложения; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; интересную для слушателей форму изложения. Основная часть, в которой необходимо раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой.

Заключение – чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по подготовке к собеседованию

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Цель собеседования: проверка усвоения знаний; умений применять знания; сформированности профессионально значимых личностных качеств.

Подготовка к собеседованию предполагает повторение пройденного материала и приобретение навыка свободного владения терминологией и фактическими данными по определенному разделу дисциплины.

Методические рекомендации по подготовке к тестированию

Тестирование – это не только форма контроля, но и метод углубления, закрепления знаний обучающихся, так как в ходе собеседования преподаватель разъясняет сложные вопросы, возникающие у обучающегося в процессе изучения учебного материала. Однако тестирование не консультация и не экзамен. Его задача добиться глубокого изучения отобранного материала, пробудить у обучающегося стремление к чтению дополнительной экономической литературы. Зачет завершает изучение определенного раздела учебного курса и должен показать умение обучающегося использовать полученные знания в ходе подготовки и сдачи тестирования при ответах на экзаменационные вопросы. Тестирование может проводиться в устной или письменной форме. Подготовка к тестированию начинается с установочной консультации преподавателя, на которой он разъясняет развернутую тематику проблемы, рекомендует литературу для изучения и объясняет процедуру проведения тестирования. Как правило, на самостоятельную подготовку к тестированию обучающемуся отводится 2-3 недели. Подготовка включает в себя изучение рекомендованной литературы и (по указанию преподавателя) конспектирование важнейших источников. Тестирование проводится в форме индивидуальной беседы преподавателя с каждым обучающимся или беседы в небольших группах (3-5 человек). Обычно преподаватель задает несколько кратких конкретных вопросов, позволяющих выяснить степень добросовестности работы с литературой, контролирует конспект. Далее более подробно обсуждается какая-либо сторона проблемы, что позволяет оценить уровень понимания. Проведение тестирования позволяет обучающемуся приобрести опыт работы над первоисточниками, что в дальнейшем поможет с меньшими затратами времени работать над литературой при подготовке к промежуточной аттестации.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Изучение многих общепрофессиональных и специальных дисциплин завершается экзаменом. Подготовка к экзамену способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к экзамену, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания. На экзамене студент демонстрирует то, что он приобрел в процессе обучения по конкретной учебной

дисциплине. Экзаменационная сессия – это серия экзаменов, установленных учебным планом. Между экзаменами интервал 2-4 дня, в течение студент систематизирует уже имеющиеся знания. На консультации перед экзаменом студенты должны быть ознакомлены с основными требованиями и получить ответы на возникающие в процессе подготовки вопросы. Необходимо ориентировать студентов на систематическую подготовку к занятиям в течение семестра, что позволит использовать время экзаменационной сессии для систематизации знаний.

Методические рекомендации по подготовке к зачету

В ходе подготовки к зачету студент, в первую очередь, должен систематизировать знания, полученные в ходе изучения дисциплины. К зачету необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. В самом начале учебного курса познакомьтесь со следующей учебно-методической документацией:

- программой дисциплины;
- перечнем знаний и умений, которыми студент должен владеть;
- тематическими планами лекций, семинарских занятий;
- учебниками, учебными пособиями по дисциплине, а также электронными ресурсами;
- перечнем вопросов к зачету.

После этого у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине. Систематическое выполнение учебной работы на лекциях и лабораторных занятиях позволит успешно освоить дисциплину и создать хорошую базу для сдачи зачета.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Рекомендуемая литература	
7.1.1. Основная литература	
Л.1.1	Гнездилова А. И. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие по курсовому проектированию для студентов по направлениям подготовки бакалавров: 19.03.03 - продукты питания животного происхождения, 15.03.02 - технологические машины и оборудование и магистров: 15.04.02 - технологические машины и оборудование. - Вологда: ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2018. - 115 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/130714
Л.1.2	Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: КемГУ, 2018. - 184 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/134304
Л.1.3	Бородулин Д. М., Шулбаева М. Т., Сафонова Е. А., Вагайцева Е. А. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 292 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/148009
7.1.2. Дополнительная литература	
Л.2.1	Бородулин Д. М., Ратников С. А., Вагайцева Е. А., Шулбаева М. Т. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. - 263 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574113
Л.2.2	Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018. - 184 с. – Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574114
7.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение в том числе отечественного производства	
7.2.1	Microsoft@WINHOME 10 Russian Academic OLP ILicense NoLevel Legalization GetGenuine
7.2.2	Microsoft Windows 10
7.2.3	Kaspersky Endpoint Security
7.2.4	Microsoft Office 2013 Standard
7.3. Перечень профессиональных баз данных, информационных справочных систем и ресурсов сети Интернет	
7.3.1	Электронно-библиотечная система "Лань". Режим доступа: https://e.lanbook.com/
7.3.2	Электронно-библиотечная система "Университетская библиотека онлайн". Режим доступа: https://biblioclub.ru/
7.3.3	Электронно-библиотечная система "BOOK.ru". Режим доступа: https://book.ru/
7.3.4	Электронно-библиотечная система "Юрайт". Режим доступа: https://biblio-online.ru/
7.3.5	"Электронная библиотека учебников". Режим доступа: http://studentam.net/
7.3.6	Электронные библиотеки, словари, энциклопедии. Режим доступа: https://gigabaza.ru/

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1	Адрес: 453850, Республика Башкортостан, р-н Мелеузовский, г. Мелеуз, ул. Смоленская, д. 34, строение 1: аудитория 16-040 - Лаборатория процессов и аппаратов пищевых производств : Рабочие места обучающихся; рабочее место преподавателя доска меловая; учебно-наглядные пособия
-----	---

9. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности

образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей. Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2024 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2025 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2026 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____

=====

Актуализация с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы
Руководитель ОПОП
канд. техн. наук, доц. Власова К.В. _____

Рабочая программа актуализирована, обсуждена и одобрена на заседании обеспечивающей кафедры

Пищевые технологии и промышленная инженерия

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Кузнецова Е.В. _____

Рабочая программа согласована на заседании выпускающей кафедры

Технологии пищевых производств

Протокол от _____ 2027 г. № ____

Зав. кафедрой Пономарева Л.Ф. _____