

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



Рабочая программа дисциплины

Оборудование перерабатывающих производств

Направление подготовки
**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2022**

Рабочая программа дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» разработана на основе ФГОС ВО 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017г. № 669.

Автор:

доцент, канд. техн. наук



Е.А. Ольховатов

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции, протокол № 8 от 04.04.2022 г.

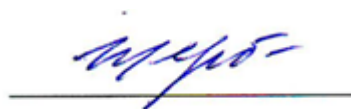
Заведующий кафедрой,
канд. техн. наук, доцент



И.В. Соболев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 8 от 15.04.2022 г.

Председатель
методической комиссии
д-р техн. наук,
профессор



Е.В. Щербакова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент



Т. В. Орлова

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» является формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах в области оборудования перерабатывающих отраслей с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных научных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отраслей.

Задачи дисциплины

- способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
- эксплуатировать технологическое оборудование для переработки сельскохозяйственного сырья.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-4 – способность реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;

ПК-2 - Готов эксплуатировать оборудование при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции.

В результате изучения дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий на основании анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда.

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Оборудование перерабатывающих производств» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	очная	заочная
Контактная работа	51	13
в том числе:		
– аудиторная по видам учебных занятий	50	12
– лекции	26	4
– практические	24	8
– зачет	1	1
Самостоятельная работа	57	95
в том числе:		
– прочие виды самостоятельной работы	57	95
Итого по дисциплине	108	108
в том числе в форме практической подготовки	-	-

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Дисциплина изучается на 4 курсе, в 7 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 5 курсе, в 9 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
1	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств. Классификация машин и аппаратов пищевых производств. Основные требования к технологическим процессам и оборудованию линии. Технологические свойства пищевых сред. Линия как объект технического обеспечения современных технологий. Производительность линии	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4
2, 3	Оборудование для подготовки пищевых сред к основным технологическим операциям. Научное обеспечение процесса мойки сельскохозяйственного сырья и тары, очистки и сепарирования сыпучего сельскохозяйственного сырья. Оборудование для мойки с/х сырья и тары. Оборудование для очистки и сепарирования сыпучего с/х сырья. Классификация оборудования для инспекции,	ОПК-4 ПК-2	7	4		4				8

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	калибрования и сортирования штучного сельскохозяйственного сырья. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Оборудование для калибрования и сортирования пищевого сырья. Классификация оборудования для очистки сырья от наружного покрова. Машины для очистки зерна. Машины для удаления плодоножек, косточек.									
4, 5	Оборудование для механической переработки пищевых сред разделением. Научное обеспечение процесса измельчения пищевых сред. Оборудование для разделения пищевых сред дроблением и измельчением Научное обеспечение процесса разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред. Отстойники, центрифуги и сепараторы. Фильтры и фильтрующие устройства. Мембранные модули и аппараты. Маслоизготовители и маслообразователи. Прессы.	ОПК-4 ПК-2	7	4		4				8
6	Оборудование для механической переработки пищевых сред соединением и формованием.	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	Научное обеспечение процесса смешивания и формования пищевых сред. Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением жидких, высоковязких и пенообразных пищевых сред. Оборудованием для соединения компонентов перемешиванием с получением сыпучих пищевых сред. Оборудование для формования штампованием, отсадкой, прессованием и отливкой. Экструдеры.									
7	Оборудование для термперирования и повышения концентрации пищевых сред Научное обеспечение процессов термперирования и повышения концентрации пищевых сред. Выпарные аппараты и установки. Развариватели крахмалосодержащего сырья. Ошпариватели и бланширователи для фруктов и овощей. Автоклавы, пастеризаторы и стерилизаторы тепловой обработки пищевых продуктов.	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4
8	Оборудование для сушки, выпечки и обжарки пищевых сред Научное обеспечение процесса сушки, выпечки и обжарки пищевых сред. Оборудование для сушки пищевых сред: шахтные	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	и рециркулярные зерносушилки, сушилки различных конструкций. Оборудование для выпечки и обжарки пищевых сред. Оборудование для шпарки и опаливания.									
9	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред Научное обеспечение процессов охлаждения и замораживания пищевых сред. Камеры охлаждения и замораживания. Морозильные аппараты. Фризеры, эскимо-и льдогенераторы. Оборудование для электрофизической обработки сырья и полуфабрикатов.	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4
10	Оборудование для проведения массообменных и биохимических процессов. Научное обеспечение массообменных и биохимических процессов. Установки для получения диффузионного сока, настоек и морсов. Аппараты для экстракции растительного масла, бульонов и желатина. Оборудование для солодоращения и получения ферментных препаратов.	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4
11	Оборудование для созревания мяса и молочных продуктов Научное обеспечение	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				6

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	процесса созревании мяса и молочных продуктов. Оборудование для созревания мяса. Оборудование для созревания молочных продуктов.									
12	Оборудование для посола и копчения мяса и рыбы Научное обеспечение процесса посола и копчения мяса и рыбы. Оборудование для посола мяса и рыбы. Оборудование для копчения мяса и рыбы.	ОПК-4 ПК-2	7	2		2				4
13	Оборудование для финишных операций. Научное обеспечение процесса дозирования и фасования пищевой продукции. Дозаторы дискретного и непрерывного действия. Фасовочно-упаковочное оборудование пищевой продукции. Оборудование для завертывания пищевой продукции	ОПК-4 ПК-2	7	2		-				7
	Итого			26		24				57

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практич еское занятие	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
1	Общие сведения о технологическом оборудовании перерабатывающих производств. Классификация машин и аппаратов пищевых производств. Основные требования к технологическим процессам и оборудованию линии. Технологические свойства пищевых сред. Линия как объект технического обеспечения современных технологий. Производительность линии	ОПК-4 ПК-2	9	2		2				7
2, 3	Оборудование для подготовки пищевых сред к основным технологическим операциям. Научное обеспечение процесса мойки сельскохозяйственного сырья и тары, очистки и сепарирования сыпучего сельскохозяйственного сырья. Оборудование для мойки с/х сырья и тары. Оборудование для очистки и сепарирования сыпучего с/х сырья. Классификация оборудования для инспекции, калибрования и сортирования штучного сельскохозяйственного сырья. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Оборудование для калибрования и сортирования пищевого сырья. Классификация оборудования для	ОПК-4 ПК-2	9	2		2				16

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	очистки сырья от наружного покрова. Машины для очистки зерна. Машины для удаления плодоножек, косточек.									
4, 5	Оборудование для механической переработки пищевых сред разделением. Научное обеспечение процесса измельчения пищевых сред. Оборудование для разделения пищевых сред дроблением и измельчением Научное обеспечение процесса разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред. Отстойники, центрифуги и сепараторы. Фильтры и фильтрующие устройства. Мембранные модули и аппараты. Маслоизготовители и маслообразователи. Прессы.	ОПК-4 ПК-2	9	-		2				16
6	Оборудование для механической переработки пищевых сред соединением и формованием. Научное обеспечение процесса смешивания и формования пищевых сред. Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением жидких, высоковязких и пенообразных пищевых сред. Оборудованием для соединения компонентов перемешиванием с получением сыпучих	ОПК-4 ПК-2	9	-		2				7

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практ ическ ие занят ия	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занят ия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	пищевых сред. Оборудование для формования штампованием, отсадкой, прессованием и отливкой. Экструдеры.									
7	Оборудование для темперирования и повышения концентрации пищевых сред Научное обеспечение процессов темперирования и повышения концентрации пищевых сред. Выпарные аппараты и установки. Развариватели крахмалосодержащего сырья. Ошпариватели и бланширователи для фруктов и овощей. Автоклавы, пастеризаторы и стерилизаторы тепловой обработки пищевых продуктов.	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7
8	Оборудование для сушки, выпечки и обжарки пищевых сред Научное обеспечение процесса сушки, выпечки и обжарки пищевых сред. Оборудование для сушки пищевых сред: шахтные и рециркулярные зерносушилки, сушилки различных конструкций. Оборудование для выпечки и обжарки пищевых сред. Оборудование для шпарки и опаливания.	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7
9	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практич еское занятие	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	Научное обеспечение процессов охлаждения и замораживания пищевых сред. Камеры охлаждения и замораживания. Морозильные аппараты. Фризеры, эскимо-и льдогенераторы. Оборудование для электрофизической обработки сырья и полуфабрикатов.									
10	Оборудование для проведения массообменных и биохимических процессов. Научное обеспечение массообменных и биохимических процессов. Установки для получения диффузионного сока, настоек и морсов. Аппараты для экстракции растительного масла, бульонов и желатина. Оборудование для солодоращения и получения ферментных препаратов.	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7
11	Оборудование для созревания мяса и молочных продуктов Научное обеспечение процесса созревания мяса и молочных продуктов. Оборудование для созревания мяса. Оборудование для созревания молочных продуктов.	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7
12	Оборудование для посола и копчения мяса и рыбы Научное обеспечение процесса посола и копчения мяса и рыбы.	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						
				Лек ции	в том числе в форме практич еской подгото вки	Практич еское занятие	в том числе в форме практич еской подгото вки	Лабо ратор ные занятия	в том числе в форме практи ческой подгот овки	Самос тоятел ьная работа
	Оборудование для посола мяса и рыбы. Оборудование для копчения мяса и рыбы.									
13	Оборудование для финишных операций. Научное обеспечение процесса дозирования и фасования пищевой продукции. Дозаторы дискретного и непрерывного действия. Фасовочно-упаковочное оборудование пищевой продукции. Оборудование для завертывания пищевой продукции	ОПК-4 ПК-2	9	-		-				7
	Итого			4		8				95

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Оборудование перерабатывающих производств: метод. указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции./ сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 19 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35.03.07_MU_Oborudovanie_samos_523617_v1_.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК- 4- Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
4	Земледелие с основами почвоведения
4	Кормопроизводство

Номер семестра*	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
4	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов
4	Учебная практика, в том числе технологическая практика
7	Оборудование перерабатывающих производств
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2. Готов эксплуатировать оборудование при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	
3	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства
4	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
4	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
6	Производственная практика, в том числе технологическая
7	Оборудование перерабатывающих производств
8	Преддипломная практика
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

*номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворит ельно (минимальны й не достигнут)	удовлетворите льно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК- 4 - Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности					
ОПК-4.1. Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйс твенной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстри рованы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстри рованы базовые навыки обосновывать и реализовыват ь современные	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстри рованы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами обосновывать и реализовывать современные	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстриров аны все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрирова ны базовые навыки при решении стандартных задач обосновывать и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйствен	Уровень знаний в объеме, соответству ющем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр ированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несуществен ными недочетами, Продемонстр ированы навыки при решении нестандартн ых задач обосновыват	Реферат, творческое задание, эссе, контрольн ая работа, тест

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	технологии производства сельскохозяйственной продукции	технологии производства сельскохозяйственной продукции	ной продукции	ь и реализовывать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	
ОПК-4.2. Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач использовать справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Реферат, творческое задание, эссе, контрольная работа, тест

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный и не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК-4.3. Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач обосновывать элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.	Реферат, творческое задание, эссе, контрольная работа, тест
ПК-2. Готов эксплуатировать оборудование при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции					
ПК-2.1. Применяет знания о закономерностях протекания технологических процессов при эксплуатации	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстри	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстриров	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстр	Реферат, творческое задание, эссе, контрольная работа, тест

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	задачи не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки применять знания о закономерностях протекания технологических процессов при эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	рованы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами применять знания о закономерностях протекания технологических процессов при эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	аны все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач применять знания о закономерностях протекания технологических процессов при эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	ированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач применять знания о закономерностях протекания технологических процессов при эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	
ПК-2.2. Регулирует параметры и режимы технологических операций для эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные	Реферат, творческое задание, эссе, контрольная работа, тест

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
твенной продукции	имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки регулировать параметры и режимы технологических операций для эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами регулировать параметры и режимы технологических операций для эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач регулировать параметры и режимы технологических операций для эксплуатации оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач регулировать параметры и режимы технологических операций для эксплуатации и оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	
ПК-2.3. Обосновывает эксплуатацию оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки. При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки, не продемонстрированы базовые навыки обосновывать	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок. Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи. Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены задачи с негрубыми ошибками, продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач обосновывать эксплуатацию	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, Продемонстрированы навыки при	Реферат, творческое задание, эссе, контрольная работа, тест

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный и не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
	эксплуатацию оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	недочетами обосновывать эксплуатацию оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	решении нестандартных задач обосновывать эксплуатацию оборудования при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции	

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Темы рефератов

1. Оборудование для резания.
2. Оборудование для дробления.
3. Оборудование для разделения жидких пищевых продуктов. Разделение в поле сил тяжести.
4. Разделение смесей методом фильтрации.
5. Разделение в поле центробежных сил.
6. Оборудования для выделения жидких фракций из твердого сырья.
7. Оборудование для соединения компонентов перемешиванием с получением тестообразных продуктов и жидких смесей.
8. Оборудование для соединения компонентов, с целью получения жидких полупродуктов.
9. Оборудование для соединения с целью получения сыпучих полуфабрикатов.
10. Оборудование для формования штампованием (прессованием).
11. Формование методом экструзии.
12. Факторы, влияющие на производительность и мощность шнековых нагнетателей.
13. Оборудование для формования путем отсадки, округления, раскатки и закатки.
14. Оборудование для формования путем отливки.
15. Аппараты для тепловой обработки сырья.
16. Выпарные и вододистилляционные установки.
17. Сушильные установки
18. Оборудование для диффузионной обработки продуктов.
19. Оборудование для тепловой и импульсной обработки.
20. Экстракционные аппараты и установки.

21. Оборудование для наполнения крупногабаритной тары.
22. Упаковочные машины, в которых упаковка совмещена с изготовлением тары. Машины для упаковки продуктов в готовую тару.
23. Оборудование для дозирования жидких, сыпучих и пастообразных продуктов.
24. Основные понятия о технологическом оборудовании пищевых производств.
25. Классификация оборудования для мойки с/х сырья.
26. Принцип действия магнитных сепараторов. Магнитный сепаратор FBD.
27. Оборудование для укупорки, закрытия наполненной тары и этикетировочные машины.
28. Оборудование для проведения инспекционных операций с наполненной тарой.
29. Оборудование для укладки фасованной продукции в транспортную тару.
30. Пакетоформирующие машины.

Темы эссе

1. Линия производства леденцовой карамели. Оборудование для приготовления массы и формования (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
2. Линия производства карамели с начинкой. Оборудование для приготовления массы и формования (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
3. Линия производства вафель. Печь конвейерная (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
4. Линия производства шоколадных и кондитерских глазурей. Принцип действия оборудования, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат.
5. Линия производства затяжного печенья, крекера. Оборудование для ламинирования, резки и штамповки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
6. Линия производства хлеба формового. Оборудование для замеса теста, формования (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
7. Линия производства экстрактов из растительного и плодово-ягодного сырья. Экстрактор, роторный распылительный испаритель (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
8. Линия производства короткорезанных макаронных изделий. Прессы, сушилки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
9. Линия производства крахмала. Двухшнековый экструдер (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
10. Линия производства соевого текстурированного белка. Миксер и двухшнековый экструдер (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
11. Линия производства помадных конфет. Установка ШСА для получения сиропа (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
12. Линия производства безалкогольных напитков. Аппарат для розлива и укупорки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).
13. Линия производства овсяных хлопьев. Плющилки, оборудование для просеивания (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

14. Линия производства замороженных овощей, фруктов и ягод. Туннельные или плиточные морозильные аппараты. (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

15. Линия производства пива. Емкостное оборудование: фильтрационный чан, заторный котел, фильтры (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

16. Линия производства пряников. Оборудование для замеса теста, формования, глазирования (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

17. Линия производства солода. Солодовня, сушилки, росткоотбойные машины (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

18. Линия производства плодово-ягодного щербета. Фризеры, генераторы (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

19. Линия производства сухарей ржаных. Оборудование для формования и резки сухарных плит (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

20. Линия производства детского питания. Выпарные аппараты, сушилки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

21. Линия для изготовления чипсов. Ломтерезки, жаровня (фритюрница) (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

22. Линия производства томатного сока. Дробилки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

23. Линия производства спирта этилового ректификационного пищевого. Брагоректификационные и ректификационные установки (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

24. Линия сахара-песка из сахарной свеклы. Четырехкорпусная выпарная установка (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

25. Линия производства растительного масла из семян подсолнечника. Масло-прессы, экстракторы, дистилляторы (принцип действия, особенности конструкции, достоинства и недостатки, расчет производительности и энергозатрат).

Темы творческих заданий

1. Оборудование для тонкого измельчения: валковые мельницы, дезинтеграторы, дисмембраторы, куттеры, меланжеры.

2. Оборудование для разделения сыпучих пищевых материалов. Общая характеристика. Разделение в вибрационном поле.

3. Оборудование для разделения сыпучих пищевых систем грохочением: просеиватели А1 - ХКМ; ПБ - 1,5; Б6 – ЛМГ; "Пионер".

4. Оборудование для разделения газовых неоднородных систем: осадительные камеры, циклоны.

5. Оборудование для дозирования сырья и материалов - классификация, общая характеристика. Дозаторы сыпучих материалов: барабанные, тарельчатые, шнековые, ленточные.

6. Оборудование для непрерывного дозирования вязких материалов: лопастные, шланговые, шестеренные и мембранные насосы.

7. Основные сведения о тестоделительных устройствах: конструкции, принцип действия, особенности работы.
8. Оборудование для смешения сыпучих материалов - общая характеристика. Смесители периодического действия, непрерывно действующие смесители.
9. Оборудование для разделения жидких неоднородных систем в центробежном поле: подвесные фильтрующие центрифуги, отстойные центрифуги, сепараторы.
10. Тестомесильные машины: стадии смешения теста, их характеристика, классификация машин, конструкции машин и особенности их работы.
11. Оборудование для формования пищевых масс: способы формования и их характеристика, типы нагнетателей и формующих устройств.
12. Оборудование для формования надавливанием, тестоформирующее и карамелеформирующее оборудование.
13. Оборудование для штампования и прессования пищевых масс: макаронные прессы, ротационная машина для формования печенья, штампующая машина ударного действия.
14. Шнековые нагнетатели и валково-шестеренные экструдеры.
15. Оборудование для диспергирования жидких пищевых продуктов: гомогенизаторы-пластификаторы, гомогенизаторы, эмульсоры.
16. Кожухотрубные теплообменные аппараты: конструкции, область применения. Аппараты для упаривания жидких пищевых систем под вакуумом.
17. Оборудование для пастеризации и стерилизации пищевых продуктов.
18. Классификация хлебопекарных печей. Основные конструкции печных агрегатов. Кинетика выпечки хлеба.
19. Оборудование для специальных видов сушки: сублимационной, высокочастотной, с псевдоожиженным слоем.
20. Оборудование для сушки жидких пищевых продуктов: схемы дисковых и форсуночных сушильных камер.
21. Специальные виды теплообменного оборудования в кондитерской и хлебопекарной промышленности.
22. Специальные виды теплообменного оборудования в консервной отрасли.
23. Оборудования для проведения массообменных процессов: насыщения жидкостей диоксидом углерода, экстрагирования, диффузии.
24. Оборудование для проведения микробиологических процессов брожения опары и теста.
25. Оборудование для фасования и упаковывания пищевых продуктов под вакуумом.

Темы контрольных работ

1. Основные сведения о машинах, классификации машин. Универсальные приводы.
2. Подъемно-транспортное оборудование, назначение, классификация. Особенности эксплуатации.
3. Весоизмерительное оборудование, классификация, буквенно-цифровая индексация.
4. Транспортирующие машины периодического действия, Классификация, назначение.
5. Машины для нарезки хлеба МРХ-200. Назначение, устройство, работа. Основные технические характеристики.
6. Механизмы машин - ременная и зубчатая передачи, назначение, достоинства и недостатки.
7. Транспортирующие машины непрерывного действия, классификация, общие сведения.
8. Кофемолка МИК-60. Назначение, устройство и работа. Основные технические характеристики.
9. Машины для товарной обработки продукции. Назначение, классификация, устройство

(структурно-поточная схема).

10.Мясорубка. Назначение, классификация, устройство и работа.

11.Элементы подъемно-транспортного оборудования, грузозахватные устройства. Назначение и конструкция.

12.Структурная, кинематическая, электрическая, гидравлическая и пневматическая схемы. Назначение, основные понятия. Примеры.

13.Элементы подъемно-транспортного оборудования, барабаны. Назначение, устройство.

14.Основные характеристики машин - производительность, мощность, КПД. Понятия, расчетные уравнения,

15.Гидропривод. Назначение, устройство, работа. Достоинства и недостатки.

16.Холодильное оборудование, назначение, классификация. Принципы работы компрессионной холодильной машины.

17.Грузовой автомобильный транспорт. Назначение, классификация. Место, занимаемое в общем объеме перевозок.

18.Холодильные агенты и холодоносители. Типы компрессоров.

19.Измельчительно-режущее оборудование. Классификация, область применения. Особенности эксплуатации.

20.Принципиальная схема и принцип работы компрессионной холодильной машины.

21.Классификация и индексация холодильного оборудования. Компрессоры, конденсаторы, испарители.

22.Подъемно-транспортное оборудование, классификация, основные технические характеристики (лифты, лебедки, подъемники).

23.Теоретические основы процесса нагрева продукции. Тепло- и массообмен .

24.Классификация способов нагрева. Теплоносители.

25.Технологические основы тепловой обработки, классификация процессов тепловой обработки (приемов).

26.Классификация теплового оборудования.

27.Газовое тепловое оборудование. Горелки. Достоинства, недостатки. Система автоматики.

28.Паровое тепловое оборудование. Парогенераторы. Глухой и острый пар. Область применения, достоинства и недостатки.

29.Тепловое оборудование с электрическим обогревом. Достоинства, недостатки. Рабочие органы. Классификация и устройство нагревателей.

30. Электрические пищеварочные аппараты: котлы, автоклавы, нагреватели, кипятивники, пароварочные аппараты, кофеварки. Устройство, принцип работы, особенности эксплуатации.

31.Аппараты для жарения и выпечки: сковороды, жаровни, фритюрницы, жарочные и пекарные шкафы. Плиты: секционные, модулированные, несекционные.

32.Аппараты для тепловой обработки продукции электромагнитном поле: с инфракрасным нагревом, с диэлектрическим нагревом, комбинированные. Достоинства, недостатки.

Тестовые задания

1.Качество продуктов при работе воздушно-ситового сепаратора контролируется:

технологом

слесарем

директором

плотником

2. Качество продуктов при работе моечной машины контролируется:

технологом
слесарем
директором
плотником

3. Качество продуктов при работе вальцового станка контролируется:

технологом
слесарем
директором
плотником

4. Качество продуктов при работе дробилки контролируется:

технологом
слесарем
директором
плотником

5. Качество продуктов при работе сепаратора жидкостного контролируется:

технологом
слесарем
директором
плотником

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля зачета

Компетенция: способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК- 4)

Вопросы к зачету

1. Основные понятия о технологическом оборудовании пищевых производств.
2. Классификация оборудования для мойки с/х сырья.
3. Машины для мойки зерна. Моечная машина Ж9-БМБ.
4. Машины для мойки плодов и овощей. Линейная моечная машина Т1-КУМ-3
5. Машины для мойки плодов и овощей. Барабанная моечная машина А9-КЛА/1.
6. Машины для мойки плодов и овощей. Вибрационная моечная машина А9-КМ2Ц.
7. Научные основы процесса мойки тары. Классификация машин для мойки тары.
8. Оборудование для мойки стеклянной тары. Машина для ополаскивания и пропарки банок Н1-КОБ.
9. Оборудование для мойки стеклянной тары. Машина бутылкомоечная MÄANDER, Германия (аналоги БЗ-АММ-12, БЗ-АММ-6).
10. Оборудование для мойки тары. Модульные туннельные машины для мойки тары RT FUX. Машина для мойки ящиков Kitzinger Contino 250.
11. Классификация оборудования для очистки и сепарирования сыпучего с/х сырья
12. Воздушно-ситовые сепараторы: сепаратор типа БИС (А1-БИС-100, А1-БИС-12, А1-БИС-150).
13. Просеивающие машины с барабанными ситами: просеиватель Бурат ПБ-1,5 (2,5).
14. Принцип действия воздушных сепараторов. Воздушный сепаратор АСО. Принцип действия магнитных сепараторов. Магнитный сепаратор FBD.
15. Рассев самобалансирующийся ЗРШ4-4М 16. Классификация оборудования для инспекции, калибрования и сортирования штучного сельскохозяйственного сырья

17. Оборудование для инспекции пищевого растительного сырья. Транспортёры ленточные и роликовые.
18. Машина для калибровки овощей ВК-КМР
19. Машины для сортирования пищевого сырья (механические «Perfekt», электронные «Perfekt» и оптические Extrasorter)
20. Классификация оборудования для очистки сырья от наружного покрова. Способы очистки сырья от наружного покрова (перечислить и раскрыть понятия)
21. Горизонтальная обоечная машина РЗ-БГО-6
22. Машина для очистки картофеля, моркови и свеклы от кожуры ВОС 215
23. Кочерыговыверливатель Titano (Италия) и машина для высверливания кочерыжек из капусты и отделения плохих листьев ВОС 219
24. Машина для отделения плодоножек М8-КЗП
25. Машина для удаления косточек (косточковыбивная для вишни и косточкоотделительная для персиков)
26. Классификация оборудования для механической переработки сырья и полуфабрикатов разделением
27. Рабочие органы и механизмы для резки
28. Шинковальные резательные машины ВОС 218
29. Протирачная машина КПУ-М
30. Вальцовые станки (на примере А1-БЗН)
31. Трубчатая пастеризационная установка. Назначение, устройство принципы работы.
32. Пастеризация молока и молочных продуктов, назначение и режимы. Пластинчатая пастеризационно-охладительная установка. Устройство и принцип работы, преимущества.
33. Охладитель закрытого типа (пластинчатый). Назначение, устройство, принцип работы. Охладители открытого типа (оросительные и емкостные), устройство, назначение и принцип действия.
34. Сепараторы. Классификация. Сепаратор-молокоочиститель, сепаратор-сливкоотделитель особенности устройства барабана.
35. Гомогенизаторы различных конструкций. Гомогенизация. Требования, предъявляемые к процессу.

Практические задания для зачета

Задание 1. Задано: ход ползуна $H = 0,2$ м, толщина разрезаемого блока замороженного мяса $h = 0,18$ м, ширина блока $b = 0,38$ м, толщина ножа $b = 0,0035$ м, средняя скорость движения ползуна $v_n = 0,1$ м/с. Определить: производительность машины и мощность электродвигателя

Задание 2. Задано: продукт - колбаса вареная «Любительская». Масса нарезаемой порции продукта $m = 2$ кг. Поперечный размер продукта $d = 0,08$ м. Длина порции $l = 0,35$ м. Толщина отрезаемых ломтиков $b = 0,006$ м. Величина хода загрузочного лотка $S = 0,2$ м. Число резов $n^* = 45$ рез./мин. Частота вращения дискового ножа $n_b = 6,5$ с⁻¹. Радиус ножа $r_n = 0,15$ м.

Задание 3. Задано: длина цилиндра рабочей камеры $L = 0,26$ м, насыпная масса мясного котлетного фарша $\rho = 1000$ кг/м³, время цикла $\tau = 100$ с, частота вращения лопасти 2,83 об/с, ширина лопасти равна радиусу вращения лопасти, угол наклона лопасти к оси вращения 35°, коэффициент трения фарша о лопасть $f = 0,29$, количество лопастей, установленных в одном ряду, $z = 3$. Определить: производительность и мощность электродвигателя фаршемешалки

Задание 4. Рассчитать диаметр трубопровода, расход воздуха и мощность электродвигателя привода ротационной воздухоудовки аэрозольтранспортной установки на складе бестарного хранения муки. Эксплуатационная производительность установки 100

т/ч, общая длина материалопровода 42 м, число отводов 8, к.п.д. воздухоудвки 0,4, привода 0,95. В установке имеется шлюзовой питатель.

Задание 5. Определить возможность обеспечения минутного расхода муки 0,6 м/с барабанным дозатором, по следующим данным: площадь поперечного сечения кармана 1·10 – 4 м², длина кармана 0,1 м, число карманов 20, площадь опорной поверхности столба продукта 1·10- 1 м², диаметр барабана 0,2 м, к.п.д. привода 0,6, мощность электродвигателя 0,27кВт, удельное давление продукта на барабан 1кПа.

Задание 6. Определить продолжительность и объём месильной ёмкости тестомесильной машины непрерывного действия с одним месильным валом. Диаметр окружности, описываемой лопатками - 400 мм, шаг установки лопаток 60 мм, частота вращения вала с лопатками 40 мин – 1, коэффициент подачи теста 0,3, плотность теста 1080 кг/м³, продолжительность замеса 7 мин, коэффициент заполнения месильной камеры 0,35.

Задание 7. Определить производительность шнекового нагнетателя и его потребляемую мощность в тестоделителе, который имеет 1 шнек с наружным диаметром 240 мм, диаметр вала шнека 40 мм, шаг шнека 150 мм, частота вращения шнека 62 мин – 1, плотность теста 850 кг/м³, коэффициент объёмной подачи 0,25.

Задание 8. Определить требуемое количество теплоты для выпечки 7,9 т/сут батонов нарезных массой 0,4 кг в печи ФТЛ-2. Теоретический расход теплоты на выпечку 1 кг батонов 403,6 кДж/кг, что составляет 30 % общего количества теплоты, полученной от сжигания топлива в печи.

Задание 9. В результате отклонений в технологических режимах скорость выпрессовывания в формующей машине МПС увеличилась с 0,007 до 0,01 м/с, плотность теста уменьшилась с 1100 до 950кг/м³. Как эти изменения скажутся на производительности машины и массе отрезаемой дольки, если диаметр каждого из четырех формующих отверстий матрицы 0,05 м, частота вращения двух струн резательного механизма 40 мин – 1?

Задание 10. Рассчитать производительность прессующего устройства макаронного пресса при условии, что шнек имеет следующие размеры: наружный диаметр 140 мм; диаметр вала 70 мм; шаг винтовой линии 120 мм; ширина винтовой лопасти в её нормальном сечении по наружному и внутреннему радиусам соответственно 10 и 30 мм; частота вращения шнека 70 мин – 1. Влажность теста принять в пределах 30 . . . 32 %, давление прессования $p = 12$ МПа.

Задание 11. Молотковая мельница производительностью 600 кг/ч с частотой вращения ротора 430 рад/с измельчает сахар-песок в пудру с размерами частиц 65 мкм. Средний размер частиц сахара-песка подаваемого в мельницу 1,15 мм. Отношение длины ротора к его диаметру равно 0,5. Рассчитайте диаметр ротора и мощность на измельчение, если опытный коэффициент, зависящий от конструкции, равен 4,5.

Задание 12. Определите производительность и мощность электродвигателя необходимой для замеса тестомесильной машины непрерывного действия ШТ-1М для приготовления сахарного теста плотностью 1280 кг/м³, если известно, что наружный диаметр лопаток 390 мм, шаг лопаток 45 мм, количество 64 и лопатка имеет трапецидальную форму с размерами оснований 40 и 80 мм с высотой 160 мм. Частота вращения месильного вала 17 об/мин, коэффициент подачи теста 0,2.

Задание 13. Производительность варочной колонки 0,139 кг/с по карамельной массе с содержанием сухих веществ 97 %. Определите расход теплоты на нагрев сиропа и выпаривание влаги из него, если в варочную колонку поступает сироп при температуре 20 о С и содержание сухих веществ 85 %. Скрытая теплота испарения 2326 кДж/кг; температура сиропа на выходе из колонки 125 о С; удельная теплоёмкость уваренного сиропа 1968 Дж/(кг·К).

Задание 14. Карамельная масса температурой 135 о С поступает в воронку охлаждающей машины из змеевикового вакуум-аппарата в количестве 700 кг/ч.

Содержание сухих веществ в массе 97 %. Скользя по поверхности машины, карамельная лента охлаждается до 90 °С водой, подаваемой прямотоком в водяную рубашку. Температура воды на входе 17 °С, на выходе – 26 °С. Средний коэффициент теплопередачи от карамельной массы охлаждающей воде 175 Вт/(м²·К). Определить количество теплоты, отдаваемой карамельной массой, общую площадь поверхности теплообмена и расход воды.

Тестовые задания для зачета

1. Количественная характеристика работы воздушно-ситового сепаратора:

производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

2. Количественная характеристика работы моечной машины:

производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

3. Количественная характеристика работы вальцового станка:

производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

4. Количественная характеристика работы дробилки:

производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

5. Количественная характеристика работы сепаратора жидкостного:

производительность

сыпучесть

скважистость

влажность

Компетенция: Готов эксплуатировать оборудование при производстве, хранении и переработке сельскохозяйственной продукции (ПК-2)

Вопросы для зачета

1. Дробилки (молотковые, конусные). Принцип действия.

2. Пятивалковая мельница

3. Научное обеспечение процесса разделения жидкообразных неоднородных пищевых сред (отстаивание, сепарирование, центрифугирование)

4. Мембранные методы. Классификация мембранных процессов. Обратный осмос

5. Центрифуги. Фактор разделения.

6. Сепараторы (график зависимости содержания твердых веществ от размера частиц). Классификация сепараторов по конструкции барабанов.

7. Классификация сепараторов по технологическому назначению. Схема работы сепаратора-осветлителя и сепаратора-осадителя.

8. Фильтры. Фильтрующие перегородки. Принцип работы фильтр-пресса.
9. Пресс для отжима масла
10. Классификация смесительных машин по конструктивным признакам: мешалки.
11. Оборудование для жидких пищевых сред: реакторы.
12. Месильные машины для высоковязких пищевых сред. Классификация.
13. Взбивальная машина серии В20.
14. Смесители для сыпучих пищевых сред: лопастные смесители
15. Экструдеры. Конструкции экструдеров. Типы нагнетателей
16. Отливочные машины
17. Ротационные формующие машины для производства сахарного печенья.
18. Отсадочные машины: зефиrootсадочные машины и тестоотсадочные машины.
19. Машина для резки вафельных листов
20. Классификация оборудования для проведения тепло-и массообменных процессов
21. Ошпариватели и бланширователи для фруктов и овощей
22. Конвейерные сушилки (чертеж с описанием)
23. Печи: классификация, принцип работы
24. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред: туннельный морозильный аппарат и флюидизационная морозильная установка
25. Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых сред: конвейерные скороморозильные аппараты
26. Стерилизация токами высокой частоты (ТВЧ) и сверхвысокой частоты (СВЧ)
27. Стерилизация ионизирующими облучениями
28. Микроволновые вакуумные установки серии «Муссон» (СПб)
29. Научные основы процесса дозирования пищевых продуктов. Непрерывное и дискретное дозирование. Сплошные и дискретные среды. Классификация оборудования для дозирования пищевой продукции
30. Оборудование для оглушения животных. Оборудование для съемки шкур
Оборудование для удаления щетины
Оборудование для разделки туш
31. Оборудование для перемешивания мясных продуктов. Оборудование для формования мясных продуктов
32. Оборудование для варки мясных продуктов. Оборудование для комбинированной термообработки мясных продуктов
33. Шпигорезки. Посолочные шприцы и автоматы. Оборудование для копчения мясных продуктов
34. Оборудование для шпарки и опаливания. Оборудование для сбора крови
35. Сборные холодильные камеры. Оборудование для упаковывания мяса и мясных продуктов под вакуумом

Практические задания для зачета

Задание 1. Задано: средний диаметр статора $D_c = 0,152$ м, средний диаметр ротора $D_p = 0,1508$ м, зазор между ротором и статором изменяется в пределах от 0,2 до 0,6 мм, длина рабочей зоны машины $L = 0,12$ м, частота вращения ротора $n = 2800$ мин⁻¹, угол конусности $\alpha = 5^\circ$. Определить: производительность и мощность электродвигателя машины МИВП при измельчении говяжьей печени

Задание 2. Задано: расстояние между осями ножевых блоков $S = 0,05$ м; количество ножей-фрез на одном ножевом блоке $z_F = 37$; длина режущей кромки одного зубца $b = 0,0065$ м; количество зубцов на одном ноже-фрезе $z_l = 18$; средняя длина обработанного куска $L = 0,15$ м; глубина надреза $h = 0,005$ м; ширина пластинки очистительной гребенки $t = 0,004$ м; частота вращения ножевых блоков $n = 90$ мин⁻¹. Определить: производительность мясорыхлителя и мощность электродвигателя

Задание 3. Определить производительность и требуемую мощность электродвигателя пирамидального бурата для просеивания муки, если известно, что радиус барабана 0,3 м, масса барабана 80 кг, масса муки в барабане 20 кг, диаметр вала барабана 0,06 м, высота слоя муки 0,03 м, к.п.д. привода 0,6, угол наклона барабана 5 о.

Задание 4. Задано: скорость транспортера - 1,5 м/мин; количество рядов посуды при размещении ее поперек транспортера - 2; расстояние между одноименными точками тарелок - 0,06 м; коэффициент использования транспортера - 0,7; расход воды на одну тарелку в зоне первичного ополаскивания - 17 л/ч; напор, создаваемый насосом, - 8 м. в. с; к.п.д. насоса - 0,7; коэффициент запаса мощности-1,5; длина участка рабочей трассы - 4,374; собственный вес одного погонного метра транспортера - 100 Н/м; коэффициент увеличения сопротивления за счет бортового трения настила-1,5; коэффициент передаточного механизма, к. п. д. - 0,56. Определить: производительность машины, мощность электродвигателя насоса и мощность электродвигателя транспортера.

Задание 5. Задано: внутренний диаметр рабочей камеры $D = 0,36$ м. Высота цилиндрической части камеры для обработки продукта $H = 0,21$ м. Высота обечайки $d_o = 0,04$ м. Диаметр откидной крышки $d = 0,22$ м. Диаметр дна абразивной чаши $d_k = 0,22$ м. Высота (глубина) чаши $h = 0,1$ м. Полное время цикла обработки продукта $t_3 + t_0 + t_b = 3$ мин. Частота вращения рабочего органа $n = 360$ мин⁻¹. Определить: массу единовременно загружаемой порции картофеля, теоретическую производительность (по сырью) и мощность двигателя конусной картофелеочистительной машины.

Задание 6. Задано: внутренний диаметр рабочей камеры $D = 0,25$ м. Высота рабочей камеры $H = 0,14$ м. Полное время цикла обработки картофеля $t_3 + t_0 + t_b = 3,5$ мин. Частота вращения диска $n = 440$ мин⁻¹. Число волн на абразивном диске, $\gamma = 3$. Максимальная высота волны $5 = 0,03$ м. При расчетах принимаем $\phi = 0,6$ и $\rho = 700$ кг/м³.

Определить: массу единовременно загружаемой порции картофеля, теоретическую производительность (по сырью) и мощность сменного картофелеочистительного механизма к универсальной кухонной машине.

Задание 7. Задано: ширина рабочей камеры машины $B = 0,75$ м. Расстояние между перегородками секций $l = 0,3$ м. Ширина разгрузочного окна $b = 0,18$ м. Высота разгрузочного окна $h = 0,16$ м. Средний радиус ролика $r_{ср} = 0,034$. Частота вращения абразивных роликов $n = 1000$ мин⁻¹. Коэффициент трения картофеля об абразивную поверхность ролика $f = 1,2$.

Определить: теоретическую производительность машины (по очищенному картофелю) и мощность двигателя картофелеочистительной машины непрерывного действия.

Задание 8. Задано: величина измельчаемых частиц $d = 5$ мм, зазор между валками $b = 1,5$ мм, насыпная масса продукта $\rho = 550$ кг/м³, рабочая длина валков $L = 0,165$ м, частота вращения валков $n_1 = 166$ мин⁻¹, $n_2 = 216$ мин⁻¹, угол захвата $\alpha = 5^\circ$, коэффициент трения продукта $f = 0,3$.

Определить: диаметр валков, а также производительность и мощность электродвигателя механизма МДП-П-1 при дроблении орехов.

Задание 9. Задано: диаметр отверстий сита $d = 0,003$ м; количество отверстий $z_0 = 1060$; количество лопастей, одновременно участвующих в протирании, $z = 2$; частота вращения лопастей $n = 465$ мин⁻¹; диаметр сита $D_n = 0,212$ м; внутренний диаметр сита $D_v = 0,1$ м; насыпная масса картофеля $\rho = 700$ кг/м³.

Определить: производительность и мощность электродвигателя протирочной

Задание 10. Задано: дисковая овощерезка с вертикальным расположением опорного диска с ножами для нарезки продукта брусочками. Удержание продукта происходит с помощью заклинивающей винтовой лопасти. Ножи, параллельные опорному диску: расстояние от оси вращения диска до начала и конца лезвия соответственно $r_{min} = 0,014$ м; $r_{max} = 0,094$ м; количество ножей на опорном диске $z_p = 2$; угол заточки ножа $\alpha = 15^\circ$. Толщина отрезаемого ломтика $h = 0,006$ м. Ножи, перпендикулярные опорному диску:

толщина ножей $b = 0,001$ м; шаг между ножами $a_1 = 0,006$ м; ширина ножа $b^* = 0,005$ м. Частота вращения ножевого диска $n = 170$ мин⁻¹.

Определить: угол заклинивания θ , количество ножей в одной гребенке z_n , производительность Q машины и мощность электродвигателя N .

Задание 11. Задано: роторная овощерезка с ножами для нарезки брусочками. Частота вращения ротора $n = 460$ мин⁻¹. Внутренний радиус рабочей камеры $r = 0,2$ м. Длина ножа $l = 0,1$ м. Размеры брусочка (b^*a) = 6^*6 мм². Угол наклона лопасти 65° . Количество лопастей $z_l = 3$. Угол заточки ножа $\alpha = 15^\circ$. Ножи, перпендикулярные образующей рабочей камеры: толщина ножей $b = 0,001$ м, шаг между ножами $a_1 = 0,006$ м, ширина ножа $b = 0,005$ м, размер клубня $d = 0,06$ м.

Определить: количество ножей в одной гребенке z_n , производительность Q машины и мощность электродвигателя N .

Задание 12. Задано: пуансонная овощерезка с ножевой рамкой для нарезки картофеля брусочками. Диаметр ножевой рамки $D = 0,08$ м, размеры поперечного сечения брусочка $a^*a = 10^*10$ мм², толщина ножей $b = 0,001$ м, высота ножей $h_1 = 0,016$ м, высота хода пуансона $H = 0,08$ м, число двойных ходов пуансона $n = 28$ мин⁻¹. Плотность продукта $\rho = 1040$ кг/м³, коэффициент трения продукта о ножи $f = 0,25$, модуль упругости картофеля $E = 2,5 \cdot 10^6$ Па, коэффициент использования длины лезвий $\phi = 0,8$, удельное сопротивление продукта резанию $q_v = 700$ Н/м, средний диаметр клубня $d_k = 0,05$ м.

Определить: производительность и мощность электродвигателя.

Задание 13. Задано: нарезаемый продукт - картофель вареный. Диаметр загрузочного бункера $D = 0,11$ м. Высота бункера $H = 0,16$ м. Расстояние от оси вращения ножа до оси загрузочного бункера $r_{cp} = 0,09$ м. Толщина горизонтального ножа $h^* = 0,004$ м. Угол заточки $\alpha = 15^\circ$. Толщина ножей ножевой решетки $b = 0,001$ м. Шаг ячеек ножевой решетки $a = 10^*10$ мм. Частота вращения горизонтальных ножей $n = 62$ мин⁻¹. Высота ножевой решетки $H^* = 0,01$ м, толщина отрезаемых ломтиков $h = 0,006$ м.

Определить: производительность овощерезки и мощность электродвигателя.

Задание 14. Задано: масса подаваемого хлеба $m = 0,5$ кг. Длина порции хлеба $l = 0,21$ м. Ширина отрезаемого хлеба $b = 0,11$ м. Толщина отрезаемых ломтиков $h = 10$ мм. Частота вращения приводного вала $n_v = 200$ мин⁻¹. Частота вращения дискового ножа вокруг своей оси $n_n = 400$ мин⁻¹. Радиус ножа $r_v = 0,155$ м. Радиус водила $r_v = 0,09$ м.

Определить: производительность хлеборезки и мощность электродвигателя.

Задание 15. Емкость дежи 140 л, радиус вращения лопасти $r = 0,28$ м, коэффициент заполнения дежи $\rho = 0,6$, время цикла одного замеса $T = t_3 + t_0 + t_v = 20$ мин, частота вращения лопасти $n_l = 27$ мин⁻¹, частота вращения дежи $n_d = 4$ мин⁻¹, удельное давление лопасти на тесто 105 кПа.

Определить: производительность тестомесильной машины и мощность электродвигателя машины.

Тестовые задания для зачета

1. Раздавливание винограда и отделение гребней происходит на:

дробилках
центрифугах
в чанах
соковыжималках

2. Отделение первых фракций сусла происходит:

в стекателях
в центрифугах
в автоклавах
в мезгонасосах

3. Оборудование из группы «турбинные мешалки» имеет основной узел:

мешалку
месильный орган
матрицу
спиральный желоб

4. Оборудование из группы «тестомесительные машины» имеет основной узел:.

месильный орган
мешалку
матрицу
спиральный желоб

5. Класс «оборудование для формования путем выдавливания» входит в состав раздела техоборудования для:

формования
соединения
подготовки
разделения

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Оборудование перерабатывающих производств» проводится в соответствии с Положением системы менеджмента качества КубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» – выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценивания творческого задания:

Оценка «отлично» ставится при условии:

— работа выполнялась самостоятельно;
— материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;

— работа оформлена с соблюдением всех требований для оформления проектов;
— защита творческой работы проведена на высоком и доступном уровне.

Оценка «хорошо» ставится при условии:

- работа выполнялась самостоятельно;
- материал подобран в достаточном количестве с использованием разных источников;
- работа оформлена с незначительными отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена хорошо.

Оценка «удовлетворительно» ставится при условии:

- работа выполнялась с помощью преподавателя;
- материал подобран в достаточном количестве;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы проведена удовлетворительно.

Оценка «неудовлетворительно» ставится при условии:

- работа не выполнена;
- материал в достаточном количестве не подобран;
- работа оформлена с отклонениями от требований для оформления проектов;
- защита творческой работы не проведена.

Критериями оценки эссе являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, степень раскрытия разных точек зрения на исследуемую проблему и качество формулирования собственного мнения соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите эссе: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, выступление докладчика было логически выверенным, речь – ясной, ответы на вопросы – уверенными и обоснованными.

Оценка «хорошо» — основные требования к эссе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём эссе; имеются упущения в оформлении, не четкости при ответах на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к эссе. В частности: тема освещена не полностью; допущены фактические ошибки в содержании; речь докладчика не структурирована, допускались неточности при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема эссе не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или речь докладчика логически не выдержана, отсутствует новизна исследования, докладчик испытывает затруднения при ответах на вопросы.

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки

базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценки зачета:

Оценка «отлично» выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

Оценка «зачтено» соответствует параметрам любой из положительных оценок («удовлетворительно», «хорошо», «отлично»), а «незачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ре-сурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4128>

2. Ботов, М.И. Электротепловое оборудование индустрии питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.И. Ботов, Д.М. Давыдов, В.П. Кирпичников. — Электрон. дан.

— Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 144 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95128>

3. Оборудование перерабатывающих производств : учеб. пособие / Т. В. Щеколдина, А. В. Степовой, А. Н. Ройбул; Куб. гос. аграр. ун-т. - Краснодар : КубГАУ, 2016. - 169 с.

https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uch_pos.Oborudovanie_PP_SHCHekoldina_Stepovoi_Roibul.pdf

Дополнительная учебная литература

1. Алексеев Г.В. Возможности интерактивного проектирования технологического оборудования [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Алексеев Г.В.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 263 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/79618.html> .— ЭБС «IPRbooks»

2. Ровинский Л.А. Фасовочное оборудование малых предприятий [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие/ Ровинский Л.А.— Электрон. текстовые данные.— Москва: Инфра-Инженерия, 2013.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/13563.html> — ЭБС «IPRbooks»

3. Керженцев В.А. Технологическое оборудование пищевых производств. Часть 3. Дозировочное и упаковочное оборудование [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Керженцев В.А.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2010.— 76 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/45450.html> — ЭБС «IPRbooks»

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znaniium.com	Универсальная	https://znaniium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Оборудование перерабатывающих производств: метод. рекомендации по практической работе для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т. В. Щеколдина, А. А. Варивода. – Краснодар: КубГАУ, 2020. – 55с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Oborudovanie_pererabatyvajushchikh_proizvodstv_-_35.03.07_dlja_prakticheskikh_zanjatii_539997_v1_.PDF

2. Оборудование перерабатывающих производств : лаб. практикум для обучающихся по направлениям подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции / Т. В. Щеколдина, А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 98 с. https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Lab_praktikum_Oborudovanie_pp_524187_v1_.PDF

3. Оборудование перерабатывающих производств: метод. указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология

производства и переработки сельскохозяйственной продукции./ сост. А. А. Варивода. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 19 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/35.03.07_MU_Oborudovanie_samos_523617_v1_.PDF

4. Щеколдина Т. В. Оборудование перерабатывающих производств : учеб. пособие для студентов – бакалавров, обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» / Т. В. Щеколдина, А. В. Степовой, А. Н. Ройбул. – Краснодар : КубГАУ, 2016. – 170 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/Uch_pos._Oborudovanie_PP_SHCHekoldina_Stepovoi_Roibul.pdf

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования

Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов
-------	---	--	--

	(модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Оборудование перерабатывающих производств	Помещение №221 ГУК, площадь — 101 кв.м; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч. для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office. Помещение №522 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 72,1 кв.м; Лаборатория "Качества функциональных и специализированных продуктов (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции) . холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 17 шт.; автоклав — 1 шт.; шкаф лабораторный — 2 шт.; весы — 4 шт.; анализатор — 1 шт.; иономер — 1 шт.; дистиллятор — 1 шт.; стол лабораторный — 5 шт.; стенд лабораторный — 2 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.); Баня-шейкер с линейным перемешиванием LSB Aqua Pro с прозрачной крышкой и платформой TU12, (12 л) – 1 шт.; Анализатор качества пива (типа Колос 2) – 2 шт.; Афрометр Ш4-ВУЛ-М – 2 шт.; СОЭКС Эковизор F4 International – 2 шт.; (дозиметр + нитрат-тестер + анализатор воды + индикатор ЭМ-поля) Ультразвуковая ванна VBS-27H – 1 шт.; Аквадистиллятор медицинский АЭ-10 (10 л/ч) – 1 шт.; Плита нагревательная LOIP LH-402 – 1 шт.; технические средства обучения (компьютер персональный — 1 шт.); Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета;	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		программное обеспечение: Windows, Office специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель). Помещение №523 ГУК, посадочных мест — 12; площадь — 70,6кв.м; Лаборатория "Качества плодоовощного сырья и продуктов его переработки" (кафедры технологии хранения и переработки растениеводческой продукции). лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 14 шт.; шкаф лабораторный — 3 шт.; весы — 4 шт.; печь — 1 шт.; стол лабораторный — 3 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.; насос — 1 шт.; гомогенизатор — 2 шт.; мешалка — 2 шт.; термостат — 1 шт.); Баня-шейкер с линейным перемешиванием LSB Aqua Pro с прозрачной крышкой и платформой TU12, (12 л) – 1 шт.; Анализатор качества пива (типа Колос 2) – 2 шт.; Афрометр Ш4-ВУЛ-М – 2 шт.; СОЭКС Эковизор F4 International – 2 шт.; (дозиметр + нитрат-тестер + анализатор воды + индикатор ЭМ-поля) Ультразвуковая ванна VBS-27H – 1 шт.; Аквадистиллятор медицинский АЭ-10 (10 л/ч) – 1 шт.; Плита нагревательная LOIP LH-402 – 1 шт.; специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office Помещение № 623 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 31,8м². Помещение для самостоятельной работы обучающихся. лабораторное оборудование (плеер — 1 шт.; стол лабораторный — 1 шт.); технические средства обучения (ноутбук — 1 шт.; принтер — 3 шт.; мфу — 1 шт.;	
--	--	---	--

		экран — 1 шт.; проектор — 2 шт.; сетевое оборудование — 2 шт.; сканер — 1 шт.; видео/фото камера — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 2 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета; специализированная мебель(учебная мебель).	
--	--	---	--