

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:14

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Процессы и аппараты пищевых производств

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	5	5

Разработано:

Канд. техн. наук, доцент кафедры
электроэнергетики и транспорта
Чернов П.С.

Пятигорск, 2026 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств»:

- подготовить студентов к производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности, связанной с использованием новых процессов и оборудования пищевых производств, на основе использования ими знаний, полученных в результате фундаментальной подготовки по общим естественнонаучным и общим профессиональным дисциплинам.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- освоение основных законов науки о процессах и аппаратах; методов исследования процессов и аппаратов, основных положений теории подобия;
- изучение гидромеханических, механических, тепловых процессов
- изучение теоретических основ массопередачи и массообменных процессов: сорбции, десорбции; перегонки, кристаллизации, экстракции, биохимических процессов;
- формирование практических навыков выполнения основных расчетов процессов и аппаратов пищевых производств;
- подготовка к решению задач интенсификации процессов, создания новых и модернизации существующих технологических процессов и оборудования с целью экономии материалов и энергоресурсов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» относится к дисциплинам обязательной части.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ИД-1 _{ОПК-3} Определяет эффективность и надежность процессов и аппаратов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 _{ОПК-5} Использует теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают для организации и контроля производства продукции питания	Осуществляет контроль и управление производства продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов
	ИД-2 _{ОПК-5} Контролирует производство продукции питания с использованием нормативных и технических документов, норм действующего законодательства и требований стандартов	

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий: всего: 4 з.е. 144 акад.ч.	ОФО в акад. часах	ЗФО в акад. часах
Контактная работа:	54/0	12/0
Лекции/из них практическая подготовка	36/0	6/0
Лабораторных работ/из них практическая подготовка	18/0	6/0
Самостоятельная работа	54	123
Формы контроля		
Экзамен	36	9

*Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма				Формы текущего контроля успеваемости	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов			Самостоятельная работа, часов		
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы			
5 семестр												
Раздел 1. Основные положения и научные основы курса												
1	Тема 1. Классификация процессов и оборудования. <i>Последовательность проведения технологических операций в технологическом процессе.</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	4	-	2	2	2	-	2	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование	
2	Тема 2. Методы исследования процессов и аппаратов. Основные положения теории подобия <i>Моделирование процессов и аппаратов. Теория подобия.</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	2	-	2	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование	
Раздел 2. Гидромеханические процессы												
3	Тема 3. Перемешивание в жидких средах <i>Иллюстрация уравнения Бернулли при установившемся движении жидкости в напорном трубопроводе</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	2	-	2	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование	
4	Тема 4. Осаждение <i>Изучение режимов движения жидкости</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	-	-	-	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование	
5	Тема 5. Фильтрация <i>Изучение процесса осаждения в поле силы тяжести</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	-	-	-	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование	

		ИД-2;)									тестирование
Раздел 3. Механические процессы											
6	Тема 6. Классификация сыпучих материалов. <i>Изучение процесса осаждения в центробежном поле.</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	-	-	-	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование
7	Тема 7. Измельчение: дробление. <i>Экспериментальное определение коэффициентов местных сопротивлений</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	2	-	-	-	6	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование
8	Тема 8. Измельчение: резание. <i>Определение коэффициентов расхода при истечении жидкости из разных типов насадок.</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	4	-	-	-	8	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование
Раздел 4. Тепловые процессы											
9	Тема 9. Особенности теплообмена в пищевой аппаратуре. <i>Исследование процессов шламового и закупорочного фильтрования с образованием сжимаемых и несжимаемых осадков</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	2	4	-	-	-	8	Собеседование, защита лабораторной работы, тестирование
10	Тема 10. Нагревание и охлаждение твердых тел. <i>Термодинамические процессы, приводящие к изменению агрегатного состояния вещества. Уравнение теплового баланса</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
11	Тема 11. Выпаривание. Конденсация. <i>Теплообменные процессы. Скорость подвода или отвода теплоты. Теплообменные аппараты. Теплопередача. Теплоносители</i>	ОПК-3; (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
Раздел 5. Массообменные процессы											
12	Тема 12. Адсорбция и абсорбция. <i>Адсорбция – характеристика процесса. Процесс увеличения концентрации растворённого вещества у поверхности раздела двух фаз вследствие нескомпенсированности сил межмолекулярного взаимодействия на разделе фаз. Десорбция. Равновесное влагосодержание. Абсорбция – поглощение веществ из</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование

	<i>газовой смеси жидкостями.</i>										
13	Тема 13. Сушка. <i>Характеристика процесса. Удаление влаги. Перенос материала. Перенос тепла. Характеристика процесса по способу подвода тепла к высушиваемому материалу.</i>	ОПК-3;(ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
14	Тема 14. Кристаллизация и растворение. <i>Характеристика процессов. Выделение из растворов, расплавов или газов твердой фазы в виде кристаллов. Кристаллизация из растворов. Характеристика обратного процесса. Переход вещества из кристаллического состояния в раствор. Необходимые условия кристаллизации</i>	ОПК-3;(ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
15	Тема 15. Экстрагирование. <i>Способ очистки или разделения веществ, основанный на их различной растворимости в индивидуальном растворителе или в двух несмешивающихся растворителях.</i>	ОПК-3;(ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
16	Тема 16. Биохимические процессы. <i>Характеристика производств пищевой промышленности, в которых используются биохимические процессы. Характеристика биохимических процессов. Параметры, характеризующие кинетику роста микроорганизмов. Характеристика работы аппаратов для ферментации. Факторы и параметры, определяющие процессы пастеризации, стерилизации и мойки оборудования</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	8	Собеседование, тестирование
17	Тема 17. Практическое применение теории процессов и аппаратов. <i>Основы теории моделирования процессов и аппаратов. Вопросы прикладной гидравлики. Теоретические и практические аспекты проведения гидромеханических, теплообменных, массообменных (в том числе мембранных) процессов и их практическое применение в пищевых технологиях</i>	ОПК-3 (ИД-1) ОПК-5 (ИД-1; ИД-2;)	2	-	-	4	-	-	-	9	Собеседование, тестирование
	ИТОГО за 5 семестр		36	-	18	54	6	-	6	123	
	ИТОГО		36	-	18	54	6	-	6	123	

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически заверченный раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Процессы и аппараты пищевых производств [Текст] : учебник / А. Н. Остриков [и др.]; ред. А. Н. Остриков. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 616 с.
2. Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу "Процессы и аппараты пищевых производств" [Текст] : учеб. пособие / Г. В. Алексеев, И. И. Бриденко, Н. И. Лукин. - СПб.: "Лань", 2011. - 144 с.

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие/ А. Ф. Апальков - Ростов н/Д: Феникс, 2008.
2. Расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств [Текст] : учебник / А. Н. Остриков [и др.]. - СПб. : Изд-во РАПП, 2009. - 408 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронно-библиотечная система IPRbooks
Договор №5168/19 от 13 мая 2019 года
2. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line»
Договор №50-04/19 от 13 мая 2019 года
3. Электронно-библиотечная система Лань
Договор №Э410-19 от 22 апреля 2019 г.

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На лабораторных занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	www.biblioclub.ru - электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»
2	www.iprbookshop.ru - электронная библиотечная система ЭБС «IPRbooks»
3	susu.antiplagiat.ru - система анализа текстов на наличие заимствований (Антиплагиат)
4	http://www.consultant.ru - справочно-правовая система (СПС, КонсультантПлюс)

Программное обеспечение:

1	Альт Рабочая станция 10
2	Альт Рабочая станция К
3	Альт «Сервер»
4	Пакет офисных программ - Р7-Офис

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Учебная аудитория. Переносной ноутбук, доска.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
 - специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
 - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
 - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;
- 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
 - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
 - по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (**МТС-Линк**), а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.