

**Компонент ОПОП 15.03.02 Технологические машины и оборудование, (профиль «Ин-
жиниринг технологического оборудования»)**
наименование ОПОП

Б1.О.27
шифр дисциплины

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**Дисциплины
(модуля)**

Технологические процессы и аппараты

Разработчик (и):

Саенкова И.В.

ФИО

доцент

должность

канд. техн. наук

ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры

Технологического и холодильного оборудо-
вания

наименование кафедры

протокол № 4 от 18.03.2024 г.

Заведующий кафедрой ТХО

_____ Похольченко В.А.
подпись ФИО

**Мурманск
2024**

Пояснительная записка

Объем дисциплины 4 з.е.

1. Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций, установленными образовательной программой

Компетенции	Индикаторы достижения компетенций ¹	Результаты обучения по дисциплине (модулю)
ОПК-1 Способен применять естественнонаучные и общепрофессиональные знания, методы математического анализа и моделирования в профессиональной деятельности	ИД-1 ОПК-1 Знает методы математического анализа и моделирования при решении задач профессиональной деятельности	Знать: – основные законы математического анализа, математического моделирования; Уметь: – анализировать и определять суть законов математического анализа, математического моделирования; Владеть: – навыками применения законов математического анализа, математического моделирования.
	ИД-2 ОПК-1 Умеет применять естественнонаучные и общепрофессиональные знания в профессиональной деятельности	Знать: - основные области применения естественнонаучных и общепрофессиональных знаний в профессиональной деятельности; Уметь: - анализировать и выбирать области применения, естественнонаучных и общепрофессиональных знаний в профессиональной деятельности; Владеть: - навыками выбора оптимального способа применения естественнонаучных и общепрофессиональных знаний в профессиональной деятельности
	ИД-3 ОПК-1 Владеет навыками моделирования технических объектов и технологических процессов, проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.	Знать: - навыки моделирования технических объектов и технологических процессов; Уметь: - анализировать особенности практического проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов; Владеть: - навыками моделирования технических объектов и технологических процессов, проведения экспериментов по заданным методикам с обработкой и анализом результатов
ПК-1 Способен производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов, техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования машиностроительных и перерабатывающих про-	ИД _{ПК1} Знает порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению и внедрению новых технологий технического обслуживания и ремонта технологического обо-	Знать: - порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению и внедрению новых технологий технического обслуживания оборудования; Уметь: - применять теоретические знания по освоению новых технологических процессов; Владеть: - навыками технического обслуживания и ремонта технологического оборудования и процессов в организации.

¹ Указываются индикаторы достижения компетенций, закрепленные за данной дисциплиной (модулем)

<p>ИЗВОДСТВ</p>	<p>рудования и процессов в организации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы, технологическое оборудование, обслуживание и ремонт; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками технического обслуживания новых технологических процессов и ремонта технологического оборудования и процессов.
	<p>ИД-2 ПК-1 Показывает умения производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов технического обслуживания и ремонта технологического оборудования и процессов</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные способы поиска информации; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной документацией по организации пусконаладочных и ремонтных работ; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-техническими, справочными и руководящими документами по организации пусконаладочных и ремонтных работ
<p>ПК-4 Способен организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, оборудования и оснастки, средств автоматизации и механизации машиностроительных и перерабатывающих производств</p>	<p>ИД-1 ПК-4 Знает структуру технологических решений и их корректировку при проведении промышленных испытаний технологического оборудования и процессов в организации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру технологических решений и их корректировку при проведении промышленных испытаний технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работать с нормативной документацией по организации пусконаладочных и ремонтных работ; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативно-техническими, справочными и руководящими документами по организации пусконаладочных и ремонтных работ
	<p>ИД-2 ПК-4 Показывает умения производить технологические расчеты при проектировании нового или модернизации существующего технологического оборудования и про-</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методики расчетов при проектировании нового или модернизации существующего технологического оборудования; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять методики расчетов при проектировании нового или модернизации существующего технологического оборудования и процессов; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками методики расчетов при проектировании нового или модернизации существующего технологического оборудования и процессов.

	цессов	
	ИД-3 ПК-4 Владеет навыками организации применения технологической оснастки, контрольно-измерительных приборов, средств автоматизации и механизации для регулировки и отладки отдельных механизмов и систем технологического оборудования	Знать: - навыки организации применения технологической оснастки, контрольно-измерительных приборов, средств автоматизации для отладки отдельных механизмов; Уметь: - использовать методы организации применения технологической оснастки, контрольно-измерительных приборов, средств автоматизации и механизации для регулировки и отладки отдельных механизмов и систем технологического оборудования; Владеть: - навыками использовать методы организации применения технологической оснастки, контрольно-измерительных приборов, средств автоматизации и механизации для регулировки и отладки отдельных механизмов и систем технологического оборудования

2. Содержание дисциплины

Модуль 1. Общие понятия и определения.

Тема 1.1. Введение. История развития учения о процессах и аппаратах. Классификация и характеристика процессов пищевой технологии. Основные законы науки о процессах и аппаратах; методы исследования процессов и аппаратов; основные положения теории подобия.

Модуль 2. Механические процессы.

Тема 2.1. Измельчение. Физические основы измельчения. Виды и способы измельчения. Классификация измельчительного оборудования.

Тема 2.2. Сортирование. Разделение по размерам и форме частиц. Основы теории ситового анализа. Методы сортирования. Классификация и принципы действия машин для просеивания, фракционирования, сортирования. Оценка качества сортирования. Магнитное сепарирование.

Тема 2.3. Основы теории обработки пищевых продуктов давлением: прессование и формообразование. Прессование: назначение и сущность процесса. Оборудование для обработки пищевых масс давлением.

Тема 2.4. Перемешивание. Критерии эффективности процесса перемешивания. Перемешивание жидких сред: способы. Механическое перемешивание. Конструкции мешалок. Перемешивание сыпучих и пластических материалов. Применение перемешивающих устройств в пищевой промышленности. Расход энергии при механическом перемешивании. Расчет перемешивающих устройств.

Модуль 3. Гидромеханические процессы.

Тема 3.1. Насосы и вентиляторы. Насосы динамического действия. Насосы объемного действия. Выбор насосов и вентиляторов.

Тема 3.2. Классификация неоднородных систем. Методы разделения неоднородных систем. Осаждение в гравитационном поле. Кинетика осаждения. Конструкции отстойников периодического и непрерывного действия. Методика расчета отстойников.

Тема 3.3. Осаждение в поле центробежных сил. Сущность процесса. Фактор разделения. Циклоны. Расчет циклонов. Центробежное отстаивание. Центрифуги: классификация. Сепараторы. Применение центрифуг, циклонов и сепараторов в пищевой промышленности.

Тема 3.4. Осаждение в поле электрических сил. Физическая сущность и механизм электроосаждения. Работа электрофильтра. Основы расчета электрофильтров. Принципиальные схемы аппаратов.

Тема 3.5. Взвешенный слой. Условия получения взвешенного слоя. Гидродинамические характеристики взвешенного слоя. Скорость витания частиц. Схемы аппаратов с псевдоожиженным слоем.

Тема 3.6. Фильтрование. Теория фильтрации. Фильтрация при постоянном давлении. Фильтрация при постоянной скорости. Центробежное фильтрование. Конструкции фильтров и центрифуг. **Мембранные процессы:** классификация. Показатели мембранного процесса. Мембранные аппараты.

Модуль 4. Тепловые процессы.

Тема 4.1. Основные понятия. Способы передачи тепла: конвекция, теплопроводность, тепловое излучение. Основные законы теплообмена. Основное уравнение теплопередачи. Нагревание и охлаждение. Способы нагревания. Способы охлаждения до обыкновенных температур и до температур ниже температуры окружающей среды. Конденсация и кипение. Уравнения теплового баланса процессов.

Тема 4.2. Теплообменники. Классификация и устройство теплообменных аппаратов. Требования, предъявляемые к теплообменным аппаратам пищевых производств. Определение поверхности теплообмена и толщины изоляции аппарата. Способы интенсификации процессов теплообмена.

Тема 4.3. Выпаривание. Теоретические основы процесса выпаривания. Понятие о греющем, вторичном и экстра паре. Изменение свойств раствора при сгущении. Однокорпусная выпарная установка. Материальный и тепловой балансы выпаривания. Классификация и устройство выпарных аппаратов.

Модуль 5. Массообменные процессы.

Тема 5.1. Классификация массообменных процессов. Основные законы массопередачи. Равновесие между фазами. Материальный баланс при массопередаче и уравнение рабочей линии процесса. Молекулярная и конвективная диффузия. Аппараты для проведения массообменных процессов. Кристаллизация.

Тема 5.2. Сушка. Способы обезвоживания влажных материалов. Закономерности кинетики процесса сушки. Свойства влажного воздуха. Диаграмма состояния влажного воздуха Л.К.Рамзина. Материальный и тепловой балансы конвективной сушки. Кинетика сушки. Динамика сушки. Кривые сушки и скорости сушки. Классификация и схемы сушилок. Копчение и вяление. Копчение и вяление как разновидности процесса сушки. Теоретические основы копчения и вяления.

Тема 5.3. Сорбция. Основные сведения. Абсорбция и адсорбция. Рабочая линия процесса абсорбции. Движущая сила процесса абсорбции. Материальный баланс абсорбции. Влияние температуры и давления в аппарате на процесс абсорбции. Процесс адсорбции. Материальный баланс адсорбции. Адсорбенты и их свойства. Адсорбционные и абсорбционные установки.

Тема 5.4. Перегонка и ректификация. Классификация бинарных смесей. Основные законы перегонки. Простая перегонка. Диаграмма температур и тепловая диаграмма. Понятие о дефлегмации. Ректификация. Материальный и тепловой балансы процесса ректификации. Аппараты для проведения перегонки и ректификации.

Тема 5.5. Основы теории экстрагирования. Экстрагенты. Экстрагирование в системе твердое тело-жидкость. Материальный и тепловой балансы процесса экстрагирования. Основы теории экстракции. Равновесие в системе жидкость-жидкость. Треугольная диаграмма. Классификация и конструкции экстракторов.

3. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины

- методические указания к выполнению лабораторных/практических работ представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ;
- методические указания к выполнению курсового проекта представлены в электронном курсе в ЭИОС МАУ

4. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Является отдельным компонентом образовательной программы, разработан в форме отдельного документа, представлен на официальном сайте МАУ в разделе «Информация по образовательным программам, в том числе адаптированным». ФОС включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины;
- задания текущего контроля;
- задания промежуточной аттестации;
- задания внутренней оценки качества образования.

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы (печатные издания, электронные учебные издания и (или) ресурсы электронно-библиотечных систем)

Основная литература:

1. Плаксин Ю.М., Малахов Н.Н., Ларин В.А. Процессы и аппараты пищевых производств. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КолосС, 2008. – 760 с.: ил. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
2. Павлов К. Ф. Примеры и задачи по курсу процессов и аппаратов химической технологии : учеб. пособие для вузов / К. Ф. Павлов, П. Г. Романков, А. А. Носков. - Изд.13-е, стер. - Перепечатка с изд. 1987 г. - Москва: Альянс, 2006. - 575 с.

Дополнительная литература:

1. Процессы и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 1: учебник для вузов / [А. Н. Остриков и др.]; под ред. А. Н. Острикова. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2007. - 699, [1] с. : ил.
2. Процессы и аппараты пищевых производств: учебник для вузов. В 2 кн. Кн. 2 / [А. Н. Остриков и др.]; под ред. А. Н. Острикова. - Санкт-Петербург: Гиорд, 2007. - С. 709-1304, [1] : ил.

6. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- 1) Государственная система правовой информации - официальный интернет-портал правовой информации- URL: <http://pravo.gov.ru>
- 2) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»_- URL: <http://window.edu.ru>
- 3) Справочно-правовая система. Консультант Плюс - URL: <http://www.consultant.ru/>

7. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

- 1) Офисный пакет Microsoft Office 2007
- 2) Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader
- 3) Антивирусная программа (договор № 8630 от 03.06.2019 на программу Антивирус Dr. Web Desktop

8. Обеспечение освоения дисциплины лиц с инвалидностью и ОВЗ

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины представлено в приложении к ОПОП «Материально-технические условия реализации образовательной программы» и включает:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения;
- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде МАУ.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

10. Распределение трудоемкости по видам учебной деятельности

Таблица 1 - Распределение трудоемкости

Вид учебной деятельности	Распределение трудоемкости дисциплины (модуля) по формам обучения											
	Очная			Очно-заочная				Заочная				
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Семестр/Курс			Всего часов
	5	6							7/4	8/4		
Лекции	32	32		64	-	-	-	-	6	6		12
Практические занятия	16	16		32	-	-	-	-	6	6		12

Лабораторные работы	16	16		32	-	-	-	-	6	6		12
Самостоятельная работа	80	44		124	-	-	-	-	122	117		239
Подготовка к промежуточной аттестации	-	36		36	-	-	-	-	4	9		13
Всего часов по дисциплине / из них в форме практической подготовки	144	144		288	-	-	-	-	144	144		288
	32	32		64	-	-	-	-	12	12		24

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	-	+	-	1	-	-	-	-	-	+	-	1
Зачет/зачет оценкой	+/-	-	-	1	-	-	-	-	+/-	-	-	1
Курсовая работа (проект)	-	+	-	1	-	-	-	-	-	+	-	1
Количество контрольных работ	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-	-	1

Перечень лабораторных работ по формам обучения

№ п\п	Темы лабораторных работ	
	Очная и заочная форма	
1.	Ситовой анализ сыпучего материала	
2.	Определение характеристик центробежного вентилятора	
3.	Определение скорости витания частиц	
4.	Изучение гидравлики взвешенного слоя	
5.	Определение расхода энергии на перемешивание	
6.	Экспериментальное определение констант фильтрации	
7.	Изучение работы циклона	
8.	Разделение суспензий на центрифуге периодического действия	
9.	Изучение процесса сушки в инфракрасных лучах	
10.	Определение коэффициента теплоотдачи при свободной конвекции в неограниченном пространстве	
11.	Изучение термического сопротивления теплообменника «труба в трубе»	
12.	Изучение процесса сушки в воздушном слое	
13.		
14.	Изучение процесса сушки во взвешенном слое	
15.	Изучение процесса сушки в инфракрасных лучах	

Перечень практических занятий по формам обучения

№ п\п	Темы практических занятий
	Очная и заочная форма
1.	Расчет режимов течения жидкостей в трубе
2.	Расчет истечения капельных жидкостей
3.	Гидродинамика взвешенного соя
4.	Перемещение в жидкой среде
5.	Осаждение под действием силы тяжести
6.	Осаждение под действием центробежной силы
7.	Фильтрация
8.	Центрифугирование

Перечень примерных тем курсового проекта

№ п\п	Темы курсового проекта
1	Проектирование выносного вертикального теплообменника с механическим удалением пограничного слоя для охлаждения морской воды, циркулирующей в бункерной системе предварительного охлаждения выловленной рыбы.
2	Проектирование кожухотрубчатого теплообменника для нагревания продукта насыщенным водяным паром.
3	Проектирование кожухотрубчатого теплообменника для охлаждения продукта хладагентом.
4	Проектирование горизонтального кожухотрубчатого теплообменника для конденсации перегретого пара.
5	Проектирование кожухотрубчатого теплообменника с U-образными трубками для нагревания продукта.
6	Проектирование однокорпусной выпарной установки с барометрическим конденсатором для выпаривания раствора
7	Проектирование двухкорпусной выпарной установки для концентрирования раствора.
8	Проектирование барабанной сушилки для высушивания продукта.
9	Расчет установки для горячего копчения рыбы.
10	Расчет установки для холодного копчения рыбы.