

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Александрович
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 31.07.2021 14:16:49
Уникальный программный ключ:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:

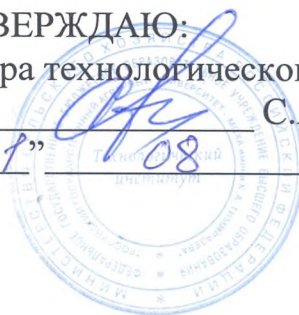
И.о. директора технологического института

С.А.Бредихин

“ 31 ”

08

2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.19 Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и
продукции

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.06. – Агроинженерия

Направленность: Машины и аппараты перерабатывающих производств

Курс 1

Семестр 1

Москва, 2021

Разработчик: Андреев В.Н., к.т.н., доцент

ВАН

«26» 08 2021 г.

Рецензент: Масловский С.А. к.с-х.н., доцент

СМ

«26» 08 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности) по направлению подготовки 35.03.06 Агроинженерия и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» протокол № 1 от «26» августа 2021 г.

Зав. кафедрой Бредихин С.А., д.т.н., профессор

С.А. Бредихин

«26» 08 2021 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии
технологического института
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 1 от 30.08.2021 г.

Н.И. Дунченко

«30» 08 2021 г.

Заведующий выпускающей кафедрой
Бредихин С.А., д.т.н., профессор

С.А. Бредихин

«30» 08 2021 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ
Иванова Л.Л.

Л.Л. Иванова

Ермилова Л.В.

«30» 08 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	12
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	19
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
6.1 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ МДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	19
6.2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	21
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	22
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	22
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	22
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	23
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	24
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	26
ВИДЫ И ФОРМЫ ОТРАБОТКИ ПРОПУЩЕННЫХ ЗАНЯТИЙ.....	26
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	27

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.19 «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и продукции»

для подготовки бакалавра по направлению 35.03.06 – Агроинженерия направленности Машины и аппараты перерабатывающих производств

Цель освоения дисциплины: формирование знаний, умений и навыков, необходимых в профессиональной деятельности бакалавра в области изучения физико-механических свойств сельскохозяйственного сырья и продукции.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в цикл Б1 учебного плана по направлению подготовки 35.03.06 - Агроинженерия.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.

Краткое содержание дисциплины:

Физико-механические характеристики сырья. Общие принципы и методы хранения с/х сырья животного и растительного происхождения. Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья. Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов. Методы определения основных физико-технических показателей жидких пищевых продуктов и основного сырья, используемого для их производства. Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов. Влияние воды на физико-механические характеристики с/х. Нано-технологические свойства сырья и материалов

Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачётные единицы (144 часа).

Промежуточный контроль: зачёт.

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и продукции» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области изучения реологических свойств сельскохозяйственного сырья и готовой продукции.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и продукции» включена в вариативную часть дисциплин по выбору. В дисциплине " Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и продукции " реализуются требования ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.06 "Агроинженерия".

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции» являются: Математика; Физика.

Дисциплина «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: Транспортное оборудование в перерабатывающих производствах; Процессы и аппараты перерабатывающих производств; Технологическое оборудование разборки и сборки сельскохозяйственного сырья; Гидравлика; Технологическое оборудование комбинированной переработки сельскохозяйственной продукции; Инженерная реология.

Особенностью дисциплины является то, что ее изучение позволяет сформировать теоретическую базу для дальнейшего освоения профильной профессиональной дисциплины «Процессы и аппараты перерабатывающих производств».

Рабочая программа дисциплины «Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и готовой продукции» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий	ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	специфику того как демонстрировать знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	демонстрировать знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	способами демонстрации знаний основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
			ОПК-1.2 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	специфику того как использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	использовать знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии	методами использования знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач в агроинженерии
2.	ОПК-4	Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ОПК-4.1 Демонстрирует знание современных технологий в профессиональной деятельности	современные технологии в профессиональной деятельности	демонстрировать знание современных технологий в профессиональной деятельности	методами демонстрации знаний современных технологий в профессиональной деятельности
			ОПК-4.2 Обосновывает и реализует современные технологии по	современные технологии по обеспечению работоспособности машин и оборудования в	обосновывать и реализовать современные технологии по обеспечению	навыками обоснования и реализации современных технологий по обеспечению

			обеспечению работоспособности машин и оборудования в сельскохозяйственном производстве	сельскохозяйственном производстве	работоспособности машин и оборудования в сельскохозяйственном производстве	работоспособности машин и оборудования в сельскохозяйственном производстве
3.	ОПК-5	Способен участвовать в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности	ОПК-5.1 Использует современные методы экспериментальных исследований и испытаний в профессиональной деятельности	специфику того как использовать современные методы экспериментальных исследований и испытаний в профессиональной деятельности	использовать современные методы экспериментальных исследований и испытаний в профессиональной деятельности	навыками использования современных методов экспериментальных исследований и испытаний в профессиональной деятельности
			ОПК-5.2 Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследованиях процессов и испытаниях в профессиональной деятельности	специфику того как под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследованиях процессов и испытаниях в профессиональной деятельности	под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследованиях процессов и испытаниях в профессиональной деятельности	навыками того как под руководством специалиста более высокой квалификации участвовать в проведении экспериментальных исследованиях процессов и испытаниях в профессиональной деятельности
4.	ПКос-2	Способен осуществлять производственный контроль параметров технологических процессов,	ПКос-2.1 Владеет методикой оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	методику оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	владеть методикой оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования	методикой оценки качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации машин и оборудования

	качества продукции и выполненных работ при эксплуатации технологического оборудования перерабатывающих производств	ПКос-2.2 Проводит контроль качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации технологического оборудования	специфику проведения контроля качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации технологического оборудования	проводить контроль качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации технологического оборудования	методами проведения контроля качества продукции и выполняемых работ при эксплуатации технологического оборудования
		ПКос-2.3 Выполняет настройку оборудования для контроля качества продукции и выполняемых работ	как выполнять настройку оборудования для контроля качества продукции и выполняемых работ	выполнять настройку оборудования для контроля качества продукции и выполняемых работ	навыками выполнения настройки оборудования для контроля качества продукции и выполняемых работ

Таблица 2

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам
		№ 1
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	144	144
1. Контактная работа:	68,25	68,25
Аудиторная работа	68,25	68,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	34	34
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	16/4	16/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	18	18
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	75,75	75,75
<i>расчетно-графическая работа</i>	16,75	16,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	50	50
<i>Подготовка к зачёту (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт	

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР всего /*	ПКР	
Введение	4	2	-	-	-	2
Раздел 1. «Физико-механические характеристики сырья и готовой продукции»	16	4	-	6/1	-	6
Раздел 2. «Общие принципы и методы хранения с/х сырья животного и растительного происхождения»	14	4	4/1	-	-	6
Раздел 3. «Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья»	14	4	2	2	-	6
Раздел 4. «Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов»	14	4	-	4/1	-	6
Раздел 5. «Методы определения основных физико-технических	14	4	2	2	-	6

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего /*	ЛР всего /*	ПКР	
показателей жидких пищевых продуктов и основного сырья, используемого для их производства»						
Раздел 6 «Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов»	14	4	2	2	-	6
Раздел 7 «Влияние воды на физико-механические характеристики с/х»	14	4	2	2	-	6
Раздел 8 «Нано-технологические свойства сырья и материалов»	14	4	4/1	-	-	6
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Расчетно-графическая работа	16,75	-	-	-	-	16,75
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	-	9
Всего за 1 семестр	144	34	16	18	0,25	75,75
Итого по дисциплине	144	34	16	18	0,25	75,75

* в том числе практическая подготовка

Введение.

Общие сведения об использовании с/х сырья для производства продуктов питания. Физиологические функции пищи. Особенности плодов и овощей как продуктов питания. Научно обоснованные нормы потребления плодоовощной продукции. Ассортимент промышленно производимых продуктов питания из с/х сырья.

Раздел 1. Физико-механические характеристики сырья и готовой продукции

Тема 1. Влияние состава и свойств с/х сырья на способ его технологической обработки

Тема 2. Физические, химические и биологические свойства сырья, необходимость их учета при построении технологического процесса переработки.

Раздел 2. Общие принципы и методы хранения с/х сырья

Тема 1. Общие принципы предохранения плодоовощных продуктов от порчи

Тема 2. Причины порчи и снижения качества свежих плодов и овощей и продуктов их переработки.

Тема 3. Основные компоненты химического состава с/х сырья, их пищевое и технологическое значение.

Изменение его состава в процессе производства различных продуктов питания.

Раздел 3. Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья

Тема 1. Классификация гидромеханических методов переработки сырья.

Тема 2. Мойка.

Назначение мойки. Адгезионные процессы, происходящие при отмывании загрязненных поверхностей с помощью жидкостей. Применение ПАВ для мойки плодоовощного сырья. Перемешивание и создание трения между плодами в моечных машинах.

Тема 3. Очистка сырья.

Назначение технологической операции. Способы очистки: физический, химический и паротермический: физические и химические принципы, лежащие в их основе.

Раздел 4. Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов

Тема 1. Методы экспериментального определения массы, объема и плотности.

Способы экспериментального определения характеристик сырья, их достоинства и недостатки. Усредненные погрешности.

Тема 2. Методы экспериментального определения теплоёмкости.

Тема 3. Методы экспериментального определения и размерности поверхностного натяжения.

Тема 4. Способы экспериментального измерения коэффициентов вязкости жидких модельных тел.

Тема 5. Методы экспериментального определения коэффициентов теплопроводности.

Тема 6. Методы экспериментального определения теплоёмкости. Оценка погрешностей.

Тема 7. Методы экспериментального определения коэффициентов диффузии.

Факторы, влияющие на величину погрешностей.

Раздел 5. Методы определения основных физико-технических показателей реальных тел и неньютоновских пищевых систем и основного сырья, используемого для их производства

Тема 1. Использование современного оборудования и информационных технологий для расчетов материального баланса сырья в массообменных процессах.

Нормы расхода сырья и материалов как один из важных документов нормативно-технологической документации. Разработка новых рецептур, рационов и систем питания в области диетического диабетического, функционального и экстремального питания на основе физико-технических, химических, биологических и структурных характеристик сырья и готовых продуктов.

Тема 2. Основные критерии оценки различных видов жидких пищевых продуктов при отнесении их к классу неньютоновских жидкостей.

Раздел 6. Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов

Тема 1. Аналитические методы расчета теплофизических, структурных и механических характеристик многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Значение поликомпонентных продуктов при проектировании пищевых продуктов заданного состава и качества. Активность воды и параметры хранения готовой продукции. Абсолютные и относительные характеристики пищевого сырья и полуфабрикатов.

Раздел 7. Влияние воды на физико-механические характеристики с/х сырья и вспомогательных материалов

Тема 1. Влияние параметров энергии связи влаги с материалом на теплофизические и структурные характеристики сырья и вспомогательных материалов.

Тема 2. Классификация форм связи влаги с материалом.

Раздел 8. Нано-технологические свойства сырья и материалов.

Тема 1. Нано-технологические способы создания нового ассортимента в перерабатывающих отраслях пищевой промышленности.

Методы использования нанотехнологий для производства новых видов пищевых. Размеры частиц и методы их нанесения на основное сырье. Новые тепло-физические характеристики пищевых компонентов, используемые в нано-технологиях.

4.3. Лекции/лабораторные/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/лабораторного практикума/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
1.	Введение		ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос	2
2.	Раздел 1. Физико-механические характеристики сырья и готовой продукции				10/1
	Тема 1. Влияние состава и свойств с/х сырья на способ его технологичес	Лекция №1. Сдвиговые характеристики пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лабораторная работа №1. Изучение сдвиговых характеристик пищевых	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2/1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	кой обработки	сред			
		Лабораторная работа №2. Изучение компрессионных характеристик пищевых сред	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2
	Тема 2. Физические, химические и биологические свойства сырья, необходимость их учета при построении технологического процесса переработки.	Лекция №2. Компрессионные и поверхностные характеристики пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лабораторная работа №3. Изучение поверхностных характеристик пищевых сред	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2
3.	Раздел 2. Общие принципы и методы хранения с/х сырья				8/1
	Тема 1. Общие принципы предохранения плодоовощных продуктов от порчи	Лекция №1. Предохранение плодоовощной продукции от порчи.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Практическая работа №1. Реализация принципов консервирования при производстве продуктов питания из с/х сырья	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2/1
	Тема 2. Причины порчи и снижения качества свежих плодов и овощей и продуктов их переработки.	Лекция №2. Изучение снижения качества плодов и овощей и продуктов их переработки	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
	Тема 3. Основные компоненты химического состава с/х сырья, их пищевое и технологическое	Практическая работа №2. Изучение технологического значения основных компонентов с/х сырья.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	кое значение.				
4.	Раздел 3. Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья				8
	Тема 1. Классификация гидромеханических методов переработки сырья.	Лекция №1. Классификация гидромеханических методов переработки сырья.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
	Тема 2. Мойка.	Лекция №2. Мойка сырья.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лабораторная работа №1. Изучение процесса перемешивания в моечных машинах	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2
	Тема 3. Очистка сырья	Практическая работа №1. Изучение способов очистки с/х сырья	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
5.	Раздел 4. Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов				8/1
	Тема 1. Методы экспериментального определения массы, объема и плотности.	Лекция №1. Методы определения массы, объема и плотности пищевых сред	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
	Тема 2. Методы экспериментального определения теплоемкости.	Практическая работа №1. Определение теплоемкости пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1/1
	Тема 3. Методы экспериментального определения	Практическая работа №2. Определение поверхностного натяжения жидких пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	и размерности поверхностного натяжения.				
	Тема 4. Способы экспериментального измерения коэффициентов вязкости жидких модельных тел.	Лекция №2. Экспериментальное определение коэффициентов вязкости жидких пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1
	Тема 5. Методы экспериментального определения коэффициентов теплопроводности.	Практическая работа №3. Определение коэффициентов теплопроводности пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1
	Тема 6. Методы экспериментального определения теплоёмкости.	Практическая работа №4. Определение теплоёмкости пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1
	Тема 7. Методы экспериментального определения коэффициентов диффузии.	Лекция №3. Методы определения коэффициентов диффузии	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	1
6.	Раздел 5. Методы определения основных физико-технических показателей реальных тел и неньютоновских пищевых систем и основного сырья, используемого для их производства.				8
	Тема 1. Использование современного оборудования и информации	Лекция №1. Современное оборудование для определения физико-механических свойств пищевых сред.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лабораторная работа №1. Вискозиметры для	ОПК-1;ОПК-4;	Защита лабораторной	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	ных технологий для расчетов материального баланса сырья в массообменных процессах.	определения сдвиговых свойств пищевого сырья и продукции.	ОПК-5;ПКос-2	работы	
	Тема 2. Основные критерии оценки различных видов жидких пищевых продуктов при отнесении их к классу неньютоновских жидкостей.	Лекция №2. Неньютоновские пищевые жидкости.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Практическая работа №1. Построение кривых течения неньютоновских жидкостей.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
7.	Раздел 6. Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов				8
	Тема 1. Аналитические методы расчета теплофизических, структурных и механических характеристик многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов.	Лекция №1. Методы расчета основных характеристик многокомпонентных продуктов.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	4
		Практическая работа №1. Аналитические методы расчета теплофизических характеристик.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лабораторная работа №1. Определение структурно-механических характеристик сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2
8.	Раздел 7. Влияние воды на физико-механические характеристики с/х сырья и вспомогательных материалов				8
	Тема 1. Влияние параметров энергии связи	Лекция №1. Влияние параметров энергии связи влаги с материалом на тепло-	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	влаги с материалом на тепло-физические и структурные характеристики сырья и вспомогательных материалов.	физические и структурные характеристики сырья и вспомогательных материалов.			
		Лабораторная работа №1. Определение параметров энергии связи влаги с материалом.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Защита лабораторной работы	2
	Тема 2. Классификация форм связи влаги с материалом.	Лекция №2. Классификация форм связи влаги с материалом.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Практическая работа №2. Изучение форм связи влаги с материалом.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
9.	Раздел 8. Нано-технологические свойства сырья и материалов.				8/1
	Тема 1. Нано-технологические способы создания нового ассортимента в перерабатывающих отраслях пищевой промышленности.	Лекция №1. Методы использования нанотехнологий для производства новых видов пищевых.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Лекция №2. Размеры частиц и методы их нанесения на основное сырье.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	2
		Практическая работа №1. Изучение новых тепло-физических характеристик пищевых компонентов, используемых в нанотехнологиях.	ОПК-1;ОПК-4; ОПК-5;ПКос-2	Устный опрос/ расчетно-графическая работа	4/1

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Физико-механические характеристики сырья		
1	Тема 1	Нормативно-техническая документация на продукцию сельскохозяйственного производства. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
2.	Тема 2	Физико-механические свойства сырья предназначенного для производства готовой продукции. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 2. Общие принципы и методы хранения с/х сырья		
3.	Тема 1	Общие принципы и способы хранения сырья животного происхождения. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
4.	Тема 2	Общие принципы и способы хранения сырья растительного происхождения. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 3. Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья		
5.	Темы 1	Классификация сырья животного происхождения и способы предварительной технологической обработки.
6.	Тема 2	Классификация сырья растительного происхождения и способы предварительной технологической обработки. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 4. Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов		
7.	Темы 1-3	Методы экспериментального определения теплофизических характеристик с/х сырья. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
8.	Темы 4-6	Методы экспериментального определения механических характеристик с/х сырья. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 5. Методы определения основных физико-технических показателей реальных тел и неньютоновских пищевых систем и основного сырья, используемого для их производства		
9.	Тема 1	Методы определения коэффициентов вязкости неньютоновских жидкостей. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
10.	Тема 2	Методы определения компрессионных характеристик неньютоновских жидкостей. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 6. Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов		
11.	Тема 1	Принцип аддитивности при определении показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
Раздел 7. Влияние воды на физико-механические характеристики с/х сырья и вспомогательных материалов		
12.	Тема 1	Особенности молекулярного строения воды. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.
13.	Тема 2	Влияние температурных режимов на механические характеристики с/х сырья. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.

№ п/п	Название раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 8. Нано-технологические свойства сырья и материалов.		
14.	Тема 1	Основные направления применения нанотехнологий в перерабатывающей промышленности. Компетенции: ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ПКос-2.

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Оценка технологических свойств плодоовощного сырья	ПЗ	Деловая игра
2	Реализация принципов консервирования (по Я.Я. Никитинскому) при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПЗ	Деловая игра
3	Использование параметра «активность воды» при анализе эффективности различных методов консервирования.	Л	Круглый стол
4	Оценка влияния температурного фактора на количество водородных связей во влагосодержащих пищевых продуктах.	Л	Круглый стол
5	Практические методы применения энергетических характеристик (по П.А. Ребиндеру) для выбора метода увеличения сроков хранения готовой продукции.	ПЗ	Дискуссионный стол

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1) Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям – устному опросу (текущий контроль):

1. Реологические характеристики материалов.
2. Кривые течения реологических сред.
3. Простые модели упруго-пластичных тел.
4. Сложные модели упруго-пластичных тел.
5. Принципы работы адгезиометров.
6. Методы определения плотности жидких и пастообразных молочных продуктов.
7. Роль компрессионных характеристик при производстве колбасных изделий.
8. Методы определения коэффициентов трения продукта о несущую 9. транспортные средства (транспортёров, лотков и др.).

9. Способы определения значений коэффициентов эффективной вязкости творожных масс.
10. определения коэффициентов вязкости молочных продуктов.
11. Пластометрия по Ребиндеру П.А. при производстве сыров.
12. Достоинства и недостатки одностороннего и двухстороннего сжатия материалов.

2) Темы расчетно-графических работ

1. Расчет осмотического давления раствора.
2. Расчет необходимой площади нагрева для обжаривания плодовоовощного сырья.
3. Расчет видимого и истинного процента убыли массы полуфабриката при обжаривании плодовоовощного сырья.
4. Расчет продолжительности стерилизации плодовоовощных консервов.
5. Расчет времени достижения заданной температуры при стерилизации плодовоовощных консервов.
6. Оценка летальности режимов стерилизации.
7. Расчет процесса сушки.
8. Продуктовый расчет при создании новых и анализе существующих производств, перерабатывающих сырье растительного происхождения.
9. Продуктовый расчет при создании новых и анализе существующих производств, перерабатывающих сырье животного происхождения.

3) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Общие сведения о применении реологических характеристик с/х сырья для производства продуктов питания.
2. Сенсорные и инструментальные оценки качества продуктов питания.
3. Значимость инструментальных оценок для получения продуктов питания из с/х сырья заданного качества.
4. Основные задачи инженерной реологии пищевых сред. Классификация реологических тел.
5. Реологические характеристики материалов. Кривые течения реологических сред
6. Механическое моделирование реологического поведения пищевых материалов
7. Простые модели упруго-пластичных тел.
8. Сложные модели упруго-пластичных тел.
9. Сдвиговые, компрессионные и поверхностные характеристики пищевых сред.
10. Принципы работы адгезиометров. Наиболее широко используемые устройства для определения вязкости жидких продуктов из сырья животного происхождения.
11. Расчет механизированных транспортирующих устройств.
12. Роль компрессионных характеристик при производстве

- колбасных изделий.
13. Методы определения коэффициентов трения продукта о несущую поверхность транспортных средств (транспортёров, лотков и др.)
 14. Способы определения значений коэффициентов эффективной вязкости студнеобразных продуктов.
 15. Методы определения коэффициентов вязкости молочных продуктов.
 16. Пластометрия по Ребиндеру П.А. при производстве сыров.
 17. Роль компрессионных характеристик при производстве хлебобулочных изделий.
 18. Инженерная реология в кондитерской промышленности.
 19. Способы определения значений коэффициентов эффективной вязкости конфетных масс.
 20. Инженерная реология в плодоовощной промышленности.
 21. Методы определения коэффициентов вязкости продуктов из плодоовощного сырья.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **балльно-рейтинговая/традиционная** система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга обучающегося осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Таблица 7

Шкала оценивания	Зачет
85-100	зачет
70-84	
60-69	
0-59	незачет

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости обучающихся должны быть представлены критерии выставления оценок по системе «зачет / незачет»

Таблица 8

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «зачет»	оценку « зачет » заслуживает обучающийся, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий .

Минимальный уровень «незачет»	оценку «незачет» заслуживает обучающийся, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.
-------------------------------	---

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Инженерная реология. Физико-механические свойства и методы обработки пищевого сырья : учебное пособие для вузов / Ю. М. Березовский, С. А. Бредихин, В. Н. Андреев, А. Н. Мартеха ; Под редакцией кандидата технических наук, доцента В. Н. Андреева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-7069-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169759>

7.2. Дополнительная литература

1. Панфилов, В.А. Теоретические основы пищевых технологий: кн. 2 – М.: КолосС, 2009. - 607 с.

2. Арет, В.А. Физико-механические свойства сырья и готовой продукции / В.А. Арет, Б.Л. Николаев, Л.К. Николаев. – СПб.: ГИОРД, 2009. - 442 с.

3. Косой, В.Д. Инженерная реология в производстве мороженого/ В.Д. Косой, Н.И. Дунченко, А.В. Егоров. – М.: ДеЛи принт, 2008 – 195 с.

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

1. <http://window.edu.ru/> - открытый доступ.
2. <http://ru.wikipedia.org/> - открытый доступ.
3. www.library.timakad.ru - открытый доступ.
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека. www.gpntb.ru/ - открытый доступ.
5. Национальная электронная библиотека. www.nns.ru/ – открытый доступ.
6. Российская государственная библиотека. www.rsl.ru/ - открытый доступ
7. Информационно-поисковая система ФИПС. www.1/fips.ru/ - открытый доступ.
8. Поисковая система «Яндекс». www.yandex.ru/ - открытый доступ.
9. Поисковая система «Google». www.google.ru/ - открытый доступ.
10. Электронная библиотечная система «Книгафонд». www.knigafund.ru/ - открытый доступ.

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программы: Microsoft Office (Word, Excel, Access), программный комплекс Mathcad, Интернет, электронные ресурсы технических библиотек. Компас-3d

(2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS.

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование программы	Тип программы
1	Физико-механические характеристики сырья и готовой продукции	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
2	Общие принципы и методы хранения с/х сырья	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
3	Гидромеханические методы предварительной подготовки с/х сырья	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
4	Методы экспериментального определения теплофизических и механических характеристик основного и вспомогательного с/х сырья и полуфабрикатов	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
5	Методы определения основных физико-технических показателей реальных тел и неьютоновских пищевых систем и основного сырья, используемого для их производства	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
6	Методики определения показателей многокомпонентных продуктов, сырья и полуфабрикатов	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
7	Влияние воды на физико-механические характеристики с/х сырья и вспомогательных материалов	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad	Обучающие
8	Нано-технологические свойства сырья и	Microsoft Office (Word, Excel, Access Компас-3d (2d), T-	Обучающие

материалов	FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS, Mathcad
------------	--

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

Таблица 9

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
Учебный корпус №1, ауд.102	<p>1.Стенды с рабочими органами технологического оборудования разм. 810х910, инв.№602878.</p> <p>2.Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900х1200, инв. № 602879.</p> <p>3.Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм.1200х1200, инв. № 602880.</p> <p>3.Проекционный экран с электроприводом- 1 комплект. 4.Телевизор модели49PFT4100\60- 1 шт.</p> <p>5.Ноутбук инв. № 210138000003695.</p> <p>6.Доска маркерная с алюминиевой рамой 180х120 см, TSA-1218 инв. № 210138000003695</p>
Учебный корпус №1, ауд.221	<p>1.Лабораторная установка для испытания конструкций теплообменников инв. №591242;</p> <p>2.Лабораторная установка по исследованию процесса перемешивания инв. №591239;</p> <p>3.Лабораторная установка для определения гидравлического сопротивления инв. №591247;</p> <p>4.Лабораторная установка исследования расстойки и выпечки хлеба инв. №591250;</p> <p>5.Лабораторная установка для испытания теплообмена излучением инв. № 591246;</p> <p>6.Лабораторная установка для испытания</p>

теплообмена конвекцией инв. № 591246;
7.Лабораторная установка для определения теплопроводности инв.№591243;
8.Лабораторная установка для определения характеристик насосов инв. № 591249;
9.Лабораторная установка исследования фазовых переходов газов инв. №591251;
10.Лабораторная установка по определению плотности сыпучих материалов инв. № 591237;
11.Лабораторная установка по ректификации инв. № 591240; --12.Лабораторная установка по определению способов сушки инв. № 591241.

Ноутбуки для работы с указанными лабораторными установками:

1.Инвар. № 210138000002176
2.Инвар. №210138000002178
3.Инвар. № 210138000002181
4.Инвар. № 210138000002182
5.Инвар. № 210138000002184,
6.Инвар.№ 210138000002185
7.Инвар. № 410134000002962.

Другое оборудование:

1.Монитор Lenovo инв. № 554211
комплект оборудования для модернизации инв.№ 410134000002958
2.Дежа инв. № 410134000002957
3.Беспроводная плата ДС-1 инв.№410138000001002
4.Беспроводная плата ДС-4 инв. № 600481
5. Проектор инв. № 591891/1
6.Экран Targa инв.№ 591688 .
7.Проектор инв. № 591691/1
8.Системный блок инв. №591680
9.Монитор инв. № 597407
10.Доска белая металлическая 180x120 инв. №

	591672/1 11.Крепление для проектора инв. № 591684 12.Беспроводная компьютерная система измерения и визуализации инв. №410134000002959 13.Беспроводная система измерения и визуализации инв.№410134000002961 14. Комплект коммутации инв. № 591699/3 15. Водонагреватель Thermex H10-0 инв. № 631775.
Учебный корпус №1, ауд.328	Мультимедийный проектор, экран, ноутбуки
Учебный корпус №1, ауд.326	1.Комплект учебного оборудования для совместной работы с изображением при системном проектировании инв. № 410124000603100. 2.Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 1). инв.№410124000603097. 3.Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 2) инв. № 410124000603098.
Центральная научная библиотека имени Н.И.Железнова, читальный зал	Компьютеры

11. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для изучения дисциплины "Физико-механические свойства сельскохозяйственного сырья и продукции" требуются наличие базовых знаний в области естественнонаучных и специальных дисциплин. залогом успешного ее освоения является соблюдение логической последовательности разделов, сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и практических занятий по темам дисциплины, своевременное выполнение практических работ, обеспечивает формирование умений и навыков, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области. Для углубленного изучения дисциплины воспользуйтесь обширными списками отечественной и зарубежной литературы и интернет-источниками.

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся).

Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);
практические занятия (занятия семинарского типа);
лабораторные работы;
групповые консультации;
индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;
самостоятельная работа обучающихся;
занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Обучающийся, пропустивший занятия обязан самостоятельно изучить пропущенную тему по учебнику, с использованием дополнительной литературы, указанной в списке, а также специализированных периодических изданий. Отработка пропущенных лекционных и практических занятий проводится в форме представления реферата и ответов на контрольные вопросы.

12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем использования технологий бально-рейтинговой оценки результатов, группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения. Посещение профильных научно-исследовательских институтов и предприятий должно повысить интерес к изучению дисциплины.

Текущий контроль успеваемости обучающихся и промежуточная аттестация проводится путем сдачи зачета. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

Программу разработал:

Андреев В.Н., к.т.н., доцент

Программу разработал:
Андреев В.Н., к.т.н., доцент

