

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 02.09.2025 10:40:54
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
 Кафедра Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Корнилова

14.06.2023 г.

Б1.О.28

Процессы и аппараты перерабатывающих производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
животноводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144

в том числе:

аудиторные занятия 16

самостоятельная работа 119

часов на контроль 9

Виды контроля:

экзамен

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
	УП	РП		
Вид занятий				
Лекции	8	8	8	8
Лабораторные	8	8	8	8
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	16	16	16	16
Контактная работа	16	16	16	16
Сам. работа	119	119	119	119
Часы на контроль	9	9	9	9
Итого	144	144	144	144

Программу составил(и):

канд.техн.наук, доц., Белов Евгений Леонидович

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Процессы и аппараты перерабатывающих производств" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции животноводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 14.06.2023 г., протокол № 17.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьев С.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	получение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков области пищевой технологии, что позволит студентам в дальнейшем самостоятельно решать задачи, связанные с интенсификацией процессов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, созданием новых совершенных технологий с использованием современных конструкций машин и аппаратов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Оборудование перерабатывающих производств
2.2.2	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.2.3	Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК
2.2.4	Производственная практика, научно-исследовательская работа

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-10. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	
ПК-10.1 Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности	
ПК-10.2 Осуществляет распоряжение правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.1.2	способы использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.1.3	распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот
3.1.4	режимы хранения сельскохозяйственной продукции,
3.1.5	контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.1.6	технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.1.7	технологии переработки и хранения продукции животноводства,
3.1.8	технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
3.2	Уметь:
3.2.1	решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.2.2	решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.2.3	осуществлять распоряжение правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот,
3.2.4	обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции,
3.2.5	осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.2.6	реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.2.7	реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства,
3.2.8	реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	решения задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.3.2	решения задач, связанных с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.3.3	распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот,
3.3.4	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции,

3.3.5	осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.3.6	реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.3.7	реализации технологии переработки и хранения продукции животноводства,
3.3.8	реализации технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте-ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Общие положения							
Основные свойства пищевых продуктов и сырья /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Основные свойства пищевых продуктов и сырья /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Основные свойства пищевых продуктов и сырья /Ср/	3	3	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов /Ср/	3	3	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Моделирование и подобие процессов и аппаратов пищевой технологии. /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Моделирование и подобие процессов и аппаратов пищевой технологии. /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Моделирование и подобие процессов и аппаратов пищевой технологии. /Ср/	3	3	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 2. Механические процессы							
Процессы дробления и измельчения /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Процессы дробления и измельчения /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Процессы дробления и измельчения /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы резания /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	

Процессы резания /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Процессы резания /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы обработки пищевых материалов давлением /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Процессы обработки пищевых материалов давлением /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Процессы обработки пищевых материалов давлением /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы классификации (сортирования) зернистых материалов /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Процессы классификации (сортирования) зернистых материалов /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	
Процессы классификации (сортирования) зернистых материалов /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 3. Гидромеханические процессы							
Процессы перемешивания и смешивания /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	1	0	проблемная лекция
Процессы перемешивания и смешивания /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы перемешивания и смешивания /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы в псевдооживленном слое /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	1	0	проблемная лекция
Процессы в псевдооживленном слое /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы в псевдооживленном слое /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Классификация неоднородных систем. /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Классификация неоднородных систем. /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Классификация неоднородных систем. /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос

Процессы отстаивания и осаждения /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы отстаивания и осаждения /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы отстаивания и осаждения /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы центробежного разделения неоднородных /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы центробежного разделения неоднородных /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы центробежного разделения неоднородных /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы фильтрации /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы фильтрации /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы фильтрации /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы центробежного фильтрации /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы центробежного фильтрации /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы центробежного фильтрации /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Теоретические основы разделения обратным осмосом и ультрафильтрацией. /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы разделения газовых неоднородных систем /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы разделения газовых неоднородных систем /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	1	0	работа в малых группах
Процессы разделения газовых неоднородных систем /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 4. Теплообменные процессы							

Основы теплопередачи /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	0	0	
Основы теплопередачи /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы теплопередачи /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы нагревания и охлаждения /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы нагревания и охлаждения /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	1	0	работа в малых группах
Процессы нагревания и охлаждения /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Основы пастеризации и стерилизации /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы пастеризации и стерилизации /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы пастеризации и стерилизации /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы выпаривания /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы выпаривания /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы выпаривания /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 5. Массообменные процессы							
Основы теории процессов массообмена /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы теории процессов массообмена /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы абсорбции /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы абсорбции /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы абсорбции /Ср/	3	5	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы адсорбции /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

Процессы адсорбции /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы адсорбции /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы перегонки и ректификации /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы перегонки и ректификации /Лаб/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы перегонки и ректификации /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы сушки /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы сушки /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы сушки /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы экстракции /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы экстракции /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы кристаллизации и растворения /Лек/	3	1	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы экстракции /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Процессы кристаллизации и растворения /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Процессы кристаллизации и растворения /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 6. Биохимические процессы							
Основы ферментационных процессов /Лек/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы ферментационных процессов /Лаб/	3	0	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	
Основы ферментационных процессов /Ср/	3	4	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	работа с учебной литературой, опрос
Раздел 7. Контроль							
Экзамен /Экзамен/	3	9	ПК-10.1 ПК-10.2	Л1.1 Л1.3Л2.1 Л2.2	0	0	

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету	
Не предусмотрено	
5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену	
Общие положения	
1.	Что изучается в курсе "Процессы и аппараты". Классификация основных процессов пищевой технологии.
2.	Принципы анализа и расчета процессов и аппаратов. Кинетические закономерности процессов. Движущая сила процесса.
3.	
4.	Основные типы процессов и аппаратов, их характеристики. Характер распределения температур в аппаратах идеального смешения, идеального вытеснения в аппаратах промежуточного типа.
5.	Моделирование и подобие процессов пищевой промышленности. Основные методы изучения процессов. Виды моделирования. Константы, инварианты подобия. Симплексы, комплексы подобия.
Механические процессы	
1.	Процесс дробления. Щековые и конусные дробилки. Область применения. Основные характеристики аппаратов. Конструкция и принципы работы.
2.	Процессы прессования. Область применения. Виды прессования.
3.	Основные характеристики процесса. Уравнение распределения давления прессования.
4.	Процессы измельчения. Виды резания. Три случая резания лезвием. Основные факторы, характеризующие процесс резания.
Гидромеханические процессы	
1.	Процесс перемешивания. Основные характеристики процесса. Критерий мощности. Режимы перемешивания. Определение частоты вращения мешалки по графической зависимости $K=f(Re)$.
2.	Процесс осаждения. Материальный баланс процесса. Эффективность разделения. Режимы осаждения. Скорость процесса осаждения. Формула Стокса.
3.	Псевдооживление. Гидродинамика процесса. Кривая псевдооживления. Виды режимов псевдооживления. Основные технологические параметры псевдооживления.
4.	Осаждение под действием центробежной силы. Основные характеристики процесса. Скорость осаждения в центробежных устройствах.
5.	Фильтрация под действием центробежной силы. Определение величины давления, действующего на стенку барабана.
6.	Мембранные процессы разделения. Основные характеристики мембран, их свойства. Ультрафильтрация. Схема разделения раствора обратным осмосом.
Теплообменные процессы	
1.	Основное уравнение теплопередачи. Теплопроводность, конвекция, тепловое излучение. Связь коэффициента теплопередачи с коэффициентами теплопроводности и теплоотдачи.
2.	Процесс охлаждения. Способы охлаждения. Температурные характеристики хладагентов и теплоносителей.
3.	Схема однокорпусной выпарной установки. Принцип действия. Материальный и тепловой балансы.
4.	Основные слагаемые общего расхода пара на выпаривание. Теоретический и удельный расход пара. Расчет однокорпусного выпарного аппарата: тепловая нагрузка, коэффициент теплопередачи при выпаривании.
5.	Многокорпусные выпарные установки. Схема и принцип действия. Схемы выпаривания. Материальный и тепловой балансы многокорпусной выпарной установки. Коэффициент испарения и самоиспарения.
Массообменные процессы	
1.	Сущность процесса массопередачи. Равновесное состояние системы. Диаграмма равновесия. Рабочая линия процесса, движущая сила процесса.
2.	Массоотдача, механизм процесса. Основное уравнение массоотдачи. Критерии подобия массопередачи.
3.	Расчет рабочей высоты аппаратов со ступенчатым контактом: идеальный процесс, реальный процесс.
4.	Разделение жидких смесей. Идеальные, реальные жидкие смеси. Азеотропные смеси. Азеотропная точка.
5.	Сущность процесса ректификации. Схема ректификационной установки. Материальный баланс ректификации.
6.	Сущность процесса абсорбции. Закон Генри. Материальный баланс процесса абсорбции. Изотермы абсорбции. Определение оптимального удельного расхода абсорбента.
7.	Сущность процесса адсорбции. Виды и характеристика адсорбентов. Механизм процесса. Изменение фронта адсорбции.
8.	Формы связи влаги с материалом. Кинетика процесса сушки. Материальный и тепловой балансы сушки.
9.	Сущность процесса экстракции. Принципиальная схема экстракции. Равновесие в системах жидкость - жидкость. Коэффициент распределения. Треугольная диаграмма.
10.	Схемы экстракции. Экстракция в системе твердое тело - жидкость и варианты проведения этого процесса. Конструкция аппаратов для проведения экстракции.
11.	Сущность процесса кристаллизации. Стадии технологического процесса. Статика процесса. Диаграммы состояния растворов. Скорость кристаллизации и ее изменение во времени. Способы кристаллизации.
Биохимические процессы.	
1.	Назначение и применение в пищевой промышленности.
2.	Кинетика и массообмен ферментационных процессов.
3.	Аппаратура для проведения процессов ферментации.
5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)	
Не предусмотрено	

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Перечень вопросов, выносимых на опрос (коллоквиум)

Опрос 1.

Введение

1. Что изучается в курсе «Процессы и аппараты перерабатывающих производств».
2. Когда и где зародилась наука о «Процессах и аппаратах». Кто является его основоположником.
3. Что такое производственный процесс. Что такое технологический процесс. Чем они отличаются.
4. Что такое аппарат. Что такое машина. Чем они отличаются.
5. Какова классификация процессов пищевой промышленности.

Опрос 2.

Свойства веществ

6. На какие три группы можно разделить свойства веществ.
7. Какими величинами характеризуются физические свойства жидкостей и газов.
8. Как найти плотность суспензии через массовую долю твердой фазы.
9. Как найти плотность суспензии через объемную долю твердой фазы.
10. В чем заключается закон внутреннего трения Ньютона.
11. Что такое кинематическая вязкость и динамическая вязкость, в каких единицах измеряются эти величины.
12. Чем различаются плотность и удельный вес. В каких единицах измеряются эти величины.
13. Какими величинами характеризуются сыпучие продукты.
14. Что характеризует порозность свободно насыпанного материала.
15. Что характеризует степень заполнения свободно насыпанного материала.
16. Основные величины, характеризующие теплофизические свойства веществ.
17. Массовая доля твердой фазы в соке 0,04, плотность твердых частиц в соке 2100 кг/м³, плотность твердых частиц 2100 кг/м³, плотность осветленного сока 1080 кг/м³, массовая доля твердой фазы в соке 0.04. плотность твердых частиц 2100 кг/м³. Определить объемную долю твердой фазы в соке.
18. Плотность неосветленного сока 1101 кг/м³, массовая доля твердой фазы в соке 0, 04, плотность твердых частиц 2100 кг/м³. Определить объемную долю твердой фазы в соке
19. Объемная доля твердой фазы 21%, вязкость осветленного сока 0,0005 Па.с. Определить вязкость неосветленного сока.
20. Объемная доля твердой фазы 5%, вязкость осветленного сока 0,00052 Па... с. Определить вязкость неосветленного сока.
21. Относительный удельный вес растительного масла 890 кгс/м³. Определить плотность масла в СИ.
22. Определить в СИ плотность диоксида азота при $p = 10 \text{ кгс/см}^2$ и $t = 20^\circ\text{C}$. Атмосферное давление 760 мм.рт. ст. (1,03 кгс/см²). мольная масса газа 46 кг/кмоль.
23. Определить плотность воздуха при вакууме 440 мм.рт. ст. и температуре -40°C . Атмосферное давление принять равным 750 мм.рт. ст. Мольная масса воздуха 28, 8 кг/кмоль.

Принципы анализа и расчета аппаратов

24. Напишите основное уравнение кинетики. Что характеризует кинетический коэффициент.
25. Что является движущей силой процесса в общем случае, и в частном.
26. Как составляется материальный баланс процесса.
27. Как составляется энергетический баланс процесса.
28. Чем периодический процесс отличается от непрерывного. Назовите их основные характеристики.
29. Как происходит изменение температуры (концентрации) в аппарате идеального смешения.
30. Как происходит изменение температуры (концентрации) в аппарате идеального вытеснения.
31. Как происходит изменение температуры (концентрации) в аппарате промежуточного типа.

Моделирование и подобие процессов пищевых производств

32. В чем заключается теоретический путь исследования процесса.
33. В чем заключается экспериментальный путь исследования процесса
34. В чем заключается моделирование процесса.
35. Какие должны соблюдаться условия подобия физических процессов.
36. Что такое константы и инварианты подобия.
37. Что такое симплексы и комплексы подобия, критерии подобия.
38. Назовите основные критерии подобия.
39. Что характеризует основной критерий подобия.
40. Сформулируйте первую теорему подобия.
41. Сформулируйте вторую теорему подобия.
42. Сформулируйте третью теорему подобия.
43. Какой критерий подобия называют определяющим, какой определяемым.
44. Напишите обобщенные критериальные уравнения (уравнения обобщенных переменных).
45. Назовите вспомогательные критерии подобия. Каким образом получен каждый критерий.

Опрос 3. Механические процессы

46. С какой целью применяется измельчение твердых материалов?
47. Какие типы измельчающих машин применяются в промышленности?
48. Назовите основные характеристики дробилок и мельниц.
49. Перечислите требования предъявляемые к измельчающим машинам.
50. К какому виду дробления относятся щековые, гирационные (конусные) дробилки?

51. Какова конструкция, принцип действия и область применения щековых дробилок?
52. Какова конструкция, принцип действия и область применения гирационных (конусных) дробилок?
53. К какому виду дробления относятся молотковые, вальцовые дробилки, дезинтеграторы, дисмембраторы?
54. Какова конструкция, принцип действия и область применения молотковых дробилок?
55. Какова конструкция, принцип действия и область применения вальцовых дробилок?
56. Какова конструкция, принцип действия и область применения дезинтеграторов?
57. Какова конструкция, принцип действия и область применения дисмембраторов?
58. Какие мельницы применяются для дробления и помола зерна?
59. К какому виду измельчения относятся шаровые, вибрационные мельницы?
60. Какова конструкция, принцип действия и область применения шаровых мельниц?
61. Как влияет частота вращения шаровой мельницы на степень измельчения.
62. Какова конструкция, принцип действия и область применения вибрационных мельниц?
63. Применимы ли для измельчения в вибрационных мельницах материалы с низкой температурой плавления?

Объясните почему?

64. Для чего применяют прессование в пищевой промышленности?
65. Какое оборудование используют при обработке продуктов прессованием?
66. Какова конструкция, принцип действия и область применения обезвоживающих шнековых прессов?
67. Какова конструкция, принцип действия и область применения ротационных брикетирующих прессов?
68. Для чего предназначен формовочный пресс, каков его принцип работы?
69. Что такое фильера?
70. Что такое экструзия, ее виды и область применения?
71. Какое оборудование применяют для получения экструдированных пищевых продуктов?
72. Опишите устройство и принцип действия экструдера.
73. Опишите устройство и принцип действия дражировочного гранулятора.

Опрос 4. Гидромеханические процессы

74. Частицы каких размеров могут выделены из газовых потоков под действием гравитационных сил?
75. Какова конструкция, принцип действия и область применения пылеосадительной камеры?
76. В каких аппаратах происходит разделение газов неоднородных смесей под действием инерционных и центробежных сил?
77. Какова конструкция, принцип действия и область применения отстойного газохода?
78. В чем достоинства циклонного процесса?
79. От каких факторов зависит степень очистки газов в циклонах?
80. Какова конструкция, принцип действия и область применения циклона?
81. Какие фильтры применяют для очистки газовых потоков?
82. Какова конструкция, принцип действия и область применения рукавного фильтра?
83. Какова конструкция, принцип действия и область применения патронного фильтра?
84. В чем заключается мокрая очистка газов? Какова степень очистки?
85. Какова конструкция, принцип действия и область применения насадочного скруббера?
86. Какова конструкция, принцип действия и область применения пенного скруббера?
87. Назовите принцип, на котором основано осаждение в электрическом поле.
88. Какие конструкции электрофильтров вам известны?

Опрос 5. Теплообменные процессы

89. Какие виды теплоносителей и методы нагревания применяют в пищевых производствах?
90. Дайте краткую характеристику насыщенного водяного пара.
91. Какие способы нагревания насыщенным водяным паром применяют в пищевых производствах?
92. В чем сущность способа нагревания «острым» паром?
93. Когда можно применять нагревание «острым» паром? Как определить расход греющего пара?
94. Из какого уравнения определяют расход теплоносителя для нагревания?
95. В чем сущность способа нагревания «глухим» паром?
96. Для чего в схеме «глухого» пара применяется конденсатоотводчик?
97. Какие способы нагревания горячей водой применяют в пищевых производствах?
98. В каких случаях применяют нагревание дымовыми газами?
99. Какие недостатки присущи нагреванию дымовыми газами?
100. В чем сущность способа нагревания горячим воздухом и область применения этого способа нагрева?
101. Какие способы нагревания электрическим током используют в пищевых производствах?
102. В чем сущность способа нагревания электрическим током в печах прямого действия?
103. В чем сущность способа нагревания электрическим током в печах косвенного действия?
104. В чем преимущества и недостатки способа нагревания электрическим током?
105. Какие хладагенты используют для охлаждения газов, паров и жидкостей? Назовите их характеристики.
106. Как вычислить расход охлаждающей воды?

Опрос 6. Массообменные процессы

107. Какова сущность биохимических процессов?
108. Для производства каких продуктов используются биохимические процессы?
109. Какова конструкция, принцип действия и область применения ферментатора?
110. Каков принцип действия самовсасывающейся мешалки?
111. Какова сущность процесса абсорбции?
112. Какие схемы абсорбции применяют в технике?
113. Какие конструкции абсорберов применяются в промышленности?

114. Какова конструкция, принцип действия и область применения поверхностного абсорбера?
115. Какова конструкция, принцип действия и область применения пленочного абсорбера?
116. Какова конструкция, принцип действия и область применения насадочного абсорбера?
117. Какие применяются насадки в абсорберах? Каким требованиям должны удовлетворять насадки?
118. При каких режимах могут работать насадочные абсорберы?
119. Какова конструкция, принцип действия и область применения тарельчатых барботажных колонн?
120. Какова конструкция ситчатых тарелок?
121. Какова конструкция клапанных тарелок?
122. Какова конструкция, принцип действия и область применения распыливающего абсорбера?
123. В чем сущность процесса выщелачивания? Какие компоненты участвуют в процессе выщелачивания?
124. Какова конструкция, принцип действия и область применения перколятора?
125. Какова конструкция, принцип действия и область применения наклонного двухшнекового диффузионного аппарата?
126. Какова конструкция, принцип действия и область применения двухколонного диффузионного аппарата со взвешенным слоем?
127. Какова конструкция, принцип действия и область применения ленточного экстрактора?
128. Какие методы применяют для разделения жидких однородных смесей? На каких свойствах жидких смесей основаны эти методы разделения?
129. Что такое простая перегонка? При разделении каких смесей ее применяют?
130. Какие разновидности простой перегонки применяются в пищевой промышленности?
131. Каков принцип действия и область применения установки для фракционной перегонки?
132. Какой способ перегонки называется фракционной перегонкой?
133. Каков принцип действия и область применения установки для простой перегонки с дефлегмацией?
134. Что такое флегма? Для чего она направляется обратно в куб?
135. Каков принцип действия и область применения установки для перегонки с водяным паром?
136. Каков принцип действия и область применения установки для молекулярной перегонки?

1.2.3. Примерные темы докладов

- Изучение и расчет процесса измельчения в:
 1. измельчителе твердого сырья;
 2. щековой дробилке;
 3. вальцовой мельнице;
 4. шаровой мельнице;
 5. волчке;
 6. куттере;
 7. корнерезке.
- Изучение и расчет процесса прессования в:
 8. макаронном прессе;
 9. установке для прессования творога;
 10. прессе для шквары;
 11. шнековом прессе.
- Изучение и расчет процесса классификации (сортировки) в:
 12. барабанном грохоте;
 13. вибрационном грохоте;
 14. спиральном классификаторе;
 15. воздушно - ситовом сепараторе.
- Изучении процесса разделения газовых неоднородных систем в
 16. пылеосадительной камере;
 17. циклоне;
 18. рукавном фильтре;
 19. скруббере;
 20. электроfiltре.
- Изучение и расчет процесса перемешивания в:
 21. емкости для хранения молока;
 22. танкесливкосозревателем;
 23. маслоизготовителе;
 24. фаршемешалке.
- Изучение и расчет процессов псевдоожижения в
 25. воздушном сепараторе;
 26. установке для пневмотранспорта;
- Изучение и расчет процессов осаждения жидких неоднородных систем в:
 27. отстойнике;
 28. жируловителе.
- Изучение и расчет процессов центробежного осаждения жидких неоднородных систем в
 29. отстойной центрифуге;
 30. гидроциклоне;
 31. сепараторе - сливкоотделителе;
 32. сепараторе - молокоочистителе;

33.	центрифуге типа НОГШ.
34.	Изучение и расчет процессов фильтрования в:
35.	песочном фильтре;
36.	барабанном вакуумном фильтре;
37.	рамном фильтр - прессе;
38.	дисковом фильтре;
39.	фильтрующей центрифуге.
40.	Изучение и расчет мембранных процессов в:
41.	мембранном фильтр-прессе;
42.	Изучение и расчет теплообменных процессов в:
43.	подогревателе трубчатом;
44.	пастеризаторе пластинчатом;
45.	автоклаве;
46.	дымогенераторе.
47.	Изучение и расчет процесса выпаривания в:
48.	двухкорпусной вакуум - выпарной установке.
49.	Изучение и расчет массообменных процессов в:
50.	адсорбере с неподвижным слоем адсорбента;
51.	насадочном абсорбере;
52.	распыливающим абсорбере;
53.	распылительной сушилке;
54.	камерной сушилке;
55.	ленточной сушилке;
56.	барабанной сушилке;
57.	вальцовой сушилке;
58.	сублимационной сушилке;
59.	брагоректификационной установке
60.	экстракционной установке;
61.	роторно-дисковом экстракторе;
	диффузионном аппарате;
	кристаллизаторе непрерывного действия;
	кристаллизаторе с ленточной мешалкой;
	барабанном кристаллизаторе.
	Изучение и расчет биохимических процессов в:
	ферментаторе.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)				
6.1. Рекомендуемая литература				
6.1.1. Основная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Остриков А. Н., Василенко В. Н., Фролова Л. Н., Терехина А. В.	Процессы и аппараты. Расчет и проектирование аппаратов для тепловых и тепломассообменных процессов: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.2	Разаков М. А.	Процессы и аппараты пищевых производств. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2024	Электронный ресурс
Л1.3	Канаев М. А., Толпекин С. А., Баймишев Р. Х., Александрова Е. Г., Канаева Е. С., Макушин А. Н., Романова Т. Н.	Процессы и аппараты пищевых производств. Лабораторный практикум: учебное пособие	Самара: СамГАУ, 2024	Электронный ресурс
6.1.2. Дополнительная литература				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Плаксин Ю. М., Малахов Н. Н., Ларин В. А.	Процессы и аппараты пищевых производств: учебник	М.: КолосС, 2008	20
Л2.2	Кавецкий Г. Д., Васильев Б.В., Гусева Г. А.	Процессы и аппараты пищевой технологии: учебник	М.: Колос, 2000	44
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"				

Э1	Московский государственный университет пищевых производств Министерства образования и науки Российской Федерации. Лекции по курсам «Процессы и аппараты пищевых производств с основами гидравлики»
Э2	Электронные книги по пищевой промышленности
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.2	OC Windows XP
6.3.1.3	bCad Витрина
6.3.1.4	Office 2007 Suites
6.3.1.5	MozillaFirefox
6.3.1.6	MozillaThinderbird
6.3.1.7	7-Zip
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)			
Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
1-501		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (персональные компьютеры) (3 шт.). Стол ученический 2-х местный (5 шт.), стул ученический (7 шт.)
1-500		Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом СЕНА EcMaster Electric 180*180 (1 шт.), ноутбук, проектор) и учебно-наглядные пособия, стол преподавательский (1 шт.), кафедра лектора настольная (1 шт.), стол ученический 4-х местный на металлокаркасе (26 шт.), стул полумягкий (1 шт.), скамейка 4-х местная на металлокаркасе (27 шт.)
1-502		Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом СЕНА EcMaster Electric 180*180 (1 шт.), ноутбук, проектор) и учебно-наглядные пособия, кафедра лектора настольная (1 шт.), стол ученический 4-х местный на металлокаркасе (26 шт.), стул полумягкий (1 шт.), скамейка 4-х местная на металлокаркасе (25 шт.), настенные плакаты и стенды (9 шт.)
1-506		Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (15 шт.), стулья (23 шт.), стенды (3 шт.), тренажерно-диагностический комплекс «Кондиционер», тренажерно-диагностический комплекс «Холодильник», тестораскаточная машина Imperia, фильтр комбинированный, Тестомес Fimar 7/S
123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Спецификой заочной формы обучения является преобладающее количество часов самостоятельной работы по сравнению с аудиторными занятиями, поэтому методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и лабораторными занятиями, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, руководство докладами студентов для выступления на научно-практических конференциях, осуществление текущего, промежуточного форм контроля. Учебный процесс для студентов заочной формы обучения строится иначе, чем для студентов-очников. В связи с уменьшением количества аудиторных занятий (в соответствии с рабочими учебными планами) доля самостоятельной работы значительно увеличивается. Преподаватель в процессе аудиторных занятий освещает основные ключевые темы дисциплины и обращает внимание студентов на то, что они должны вспомнить из ранее полученных знаний. Студенты, изучающие дисциплину, должны обладать навыками работы с учебной литературой и другими

информационными источниками, в том числе интернет-сайтами, а также владеть основными методами, техникой и технологией сбора и обработки информации.

Самостоятельная работа студентов заочной формы обучения должна начинаться с ознакомления с рабочей программой дисциплины, в которой перечислены основная и дополнительная литература, учебно-методические задания необходимые для изучения дисциплины и работы на лабораторных занятиях.

Изучение каждой темы следует начинать с внимательного ознакомления с набором вопросов. Они ориентируют студента, показывают, что он должен знать по данной теме. Следует иметь в виду, что учебник или учебное пособие имеет свою логику построения: одни авторы более широко, а другие более узко рассматривают ту или иную проблему. При изучении любой темы рабочей программы следует постоянно отмечать, какие вопросы (пусть в иной логической последовательности) рассмотрены в данной главе учебника, учебного пособия, а какие опущены. По завершении работы над учебником должна быть ясность в том, какие темы, вопросы программы учебного курса вы уже изучили, а какие предстоит изучить по другим источникам. В случае возникших затруднений в понимании учебного материала следует обратиться к другим источникам, где изложение может оказаться более доступным.

Понимание и усвоение содержания курса невозможно без четкого знания основных терминов и понятий, используемых в данной дисциплине по каждой конкретной теме. Для этого студент должен использовать определения новых терминов, которые давались на лекции, а также в рекомендованных учебных и информационных материалах.

Современные средства связи позволяют строить взаимоотношения с преподавателем и во время самостоятельной работы с помощью интернет-видео-связи, а не только во время аудиторных занятий и консультаций. Для продуктивного общения студенту необходимо владеть навыками логичного, последовательного и понятного изложения своего вопроса.

Желательно, чтобы студент заранее написал электронное письмо, в котором перечислил интересующие его вопросы или вопросы, изучение которых представляется ему затруднительным. Это даст возможность преподавателю оперативно ответить студенту по интернет-связи и более качественно подготовиться к последующим занятиям.

Необходимо отметить, что самостоятельная работа с литературой и интернет-источниками не только полезна как средство более глубокого изучения любой дисциплины, но и является неотъемлемой частью будущей профессиональной деятельности выпускника бакалавриата.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____