

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.08.2026 15:48:59

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

АННОТАЦИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процессы и аппараты пищевых производств

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Направленность - хранение и переработка зерна и семян

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18 мая 2022 г. №341 (в ред. от 03.07.2024 № 464) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 10 июня 2022 года № 68840), приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762.

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Процессы и аппараты пищевых производств» является обязательной частью общепрофессионального цикла в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

иметь практический опыт: выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

уметь: проводить расчеты процессов и аппаратов, выбирать оптимальные условия проведения технологических процессов, выбирать рациональную конструкцию аппарата, анализировать условия и режимы работы оборудования.

знать: основные законы процессов пищевой технологии;
физические свойства сырья и полуфабрикатов пищевых производств;
механические и гидравлические процессы,
тепловые и массообменные процессы,

3. Количество часов на освоение учебной дисциплины:

Всего часов – 120

- практической подготовки – 96
- теоретическое обучение- 64
- практические занятия- 32
- самостоятельные работы - 12

Промежуточная аттестация в форме экзамена 12 часов