

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Основы автоматизированного проектирования пищевых производств»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.01 «Биотехнология», направленность (профиль) Пищевая биотехнология, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 736 от 10.08.2021

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:
Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-1.1 Способен разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции

ПК-1.2 Способен разрабатывать производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции

ПК-1.5 Способен оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства биотехнологической продукции;

ПК-3.2 Способен проводить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков

ПК-3.3 Способен проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: правила разработки, выполнения и чтения конструкторских и текстовых проектной документации; принципы организации проектных работ; основных задач технологического проектирования состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним

Умение: - основные задачи технологического проектирования - состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним; рассчитывать и проектировать отдельные стадии технологического процесса с использованием стандартных средств автоматизации проектирования; основные задачи технологического проектирования состав архитектурно

строительных чертежей и требования к ним; творчески применять полученные знания для решения конкретных

Навык: В разработке рабочей технической документации; навыками разработке проектной технической документации навыками разработке рабочей технической документации;

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Проектирование предприятий», Раздел 2 «Порядок разработки проектной документации», Раздел 3 «Применение систем автоматического проектирования при технологическом проектировании пищевых предприятий», Раздел 4 «Составление и оформление технологических схем», Раздел 5 «Контроль и автоматика на технологических схемах», Раздел 6 «Составление генерального плана застройки территории», Раздел 7 «Аппаратура типовых процессов в переработке мяса» Раздел 8 «Строительная реконструкция действующих предприятий»

4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.

5. Разработчик: канд.с-х.наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.