

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**«Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-4; ПК-5; ПК-27; ПК-28; ПК-29

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- основ функционирования и устройство оборудования предприятий общественного питания, включая холодильную технику;
- технологических процессов и современного технологического оборудования, а также назначение, устройство и принцип работы данного оборудования;
- методов анализа технологических процессов и оборудования для их реализации, как объектов организационных основ безопасности, основные схемы типовых технологических объектов отрасли, структуры и функции оборудования технологических процессов и производства пищевой промышленности;
- основных сведений о производственных процессах, о теории тепло- и массообмена;
- методики расчета важнейших параметров технологических процессов и аппаратов;
- основные характеристики производства и оборудования, как объектов организационных основ безопасности.

**Умение:**

- выполнять несложные технические расчеты, наиболее часто встречающиеся в практике бакалавра-инженера; настраивать приборы и оборудование, используемое в пищевом производстве
- выполнять анализ технологических процессов и оборудования как объектов организационных основ безопасности;
- пользоваться методическими и нормативными материалами при расчёте и анализе технологических процессов и аппаратов;
- выбирать пути интенсификации процессов и совершенствования технологического оборудования.
- сотрудничать и контролировать поставщиков по закупке реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**Навык:**

- владения правилами пользования справочной и технической литературой;
- поиска информации в области новых технологий и аппаратов, оптимального оборудования пищевых производств и основы автоматизированных систем управления технологическим процессом
- применять полученные знания при эксплуатации оборудования с целью выбора наиболее рациональных технологий и оборудования;
- эксплуатации современного технологического оборудования пищевых производств;
- инженерных расчетов технологических параметров и технологического оборудования пищевых производств;

- использовать типовые и разрабатывать новые методы инженерных расчетов технологических параметров и оборудования пищевых производств.

**Опыт деятельности:**

- освоить методы и приемы оперативного обслуживания и модульного ремонта аппаратов, приборов и оборудования предприятий пищевой промышленности.

– навыками экспериментального исследования по определению параметров технологических процессов.

- читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)

- иметь опыт деятельности в области выбора методов исследования и инженерных расчетов технологических параметров и оборудования пищевых производств.

**3.Содержание программы учебной дисциплины:**

Классификация пищевого оборудования и аппаратов; Механическое оборудование; Технологическое оборудование; Тепловое оборудование, Холодильное оборудование; Требования безопасности при работе с пищевым оборудованием. Основные этапы производственного процесса. Гидромеханические процессы; Теплообменные процессы; Массообменные процессы; Механические процессы; Химические и биохимические процессы.

**4.Форма промежуточной аттестации:** зачет, зачет с оценкой, курсовой проект.

**5. Разработчик:** канд. филос. наук, доцент кафедры безопасности жизнедеятельности, механизации и автоматизации технологических процессов и производств О.С. Анисимова.