

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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-3.1 Использует знания инженерных процессов при решении профессиональных задач ;

ОПК-3.2 Использует знания инженерных процессов при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знания: основные нормативы расчета и принципы рационального размещения предприятий общественного питания; организация услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования; информация в области проектирования предприятий питания, правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов; правила ведения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

Умение рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство; контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания; осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Навык: ведения технологических расчетов предприятий общественного питания различной мощности и специализации; проведения контроля качества предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участия в планировке и оснащении предприятий питания; ведения поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); выполнения переговоров с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивания результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;;

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Введение. Организация проектирования; цели, задачи» Раздел 2 «Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования» Раздел 3 «Функциональные основы проектирования предприятий общественного питания. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий общественного питания» Раздел 4 «Принципы размещения различных типов предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО)» Раздел 5 «Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия» Раздел 6 «Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников» Раздел 7 «Определение площадей помещений. Планировочное решение помещений» Раздел 8 «Требования к размещению на плане здания производственных складских помещений, для потребителей и др.» Раздел 9 «Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта)»

4. Форма промежуточной аттестации Зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий Емельянов А.М.