

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Проектирование предприятий производства продуктов животного происхождения»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 937 от 11.08.2020.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

УК-2.1 Способен планировать и организовывать разработку проекта;

ОПК-4.2 Способен использовать методы проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-4.3 Способен совершенствовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

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

Умение производить компоновку оборудования мясоперерабатывающего производства; 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 технологических задач.

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

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 «Методы проектирования, структура инвестиционного процесса, стратегия реализации инвестиционного процесса, стадии инвестиционного процесса, виды проектов и их состав» Раздел 2 «Структура мясоперерабатывающего производства» Раздел 3 «Генеральный план мясоперерабатывающего производства» Раздел 4 «Проектирование технологического процесса» Раздел 5 «Компоновочное обеспечение проекта» Раздел 6 «Улучшение экологичности мясоперерабатывающих производств» Раздел 7 «Аппаратура типовых процессов в переработке мяса» Раздел 8 «Строительная реконструкция действующих предприятий»

4. Форма промежуточной аттестации: Зачет.

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

А.В.