

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 09.09.2026 17:09:06
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041e036fb477035237

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе дисциплины

«Проектирование предприятий мясной отрасли»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 936 от 11.08.2020.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3.2 Проводит 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 Проводит 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 технологических задач.

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

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