**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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность Технология мяса и мясных продуктов, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 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-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-1.2 Разрабатывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;

ПК-1.5 Оформляет изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения;

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

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 кафедрыпищевых технологий Емельянов А.М.