**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.

Разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Министерства образования и науки № 1047 от 17.08.2020).

**2. Требования к результатам освоения.**

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

ОПК-3 - Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

ОПК-5 - Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

**Индикаторы достижения компетенции:**

ОПК-3.3 - Осуществляет расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации.

 ОПК-5.3 - Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

**Планируемые результаты обучения:**

**ОПК-3.3:**

*Знания:* методики расчета и подбора машин и аппаратов для пищевых производств; основные правила проектирования машин и аппаратов для пищевых производств; - конструкции современного пищевого технологического оборудования и условия его правильной эксплуатации.

*Умения:* - пользоваться методическими и нормативными материалами, техническими условиями и стандартами при проектировании, расчете и подборе оборудования пищевых предприятий.

*Навык или Опыт деятельности:* приобретать навыки проектирования оборудования пищевых предприятий и технологических линий

**ОПК-5.3:**

*Знания:* основ реализуемых в оборудовании процессов и инженерных расчѐтов важнейших характеристик технологического оборудования, машин и аппаратов; основные способы оценивания и внедрения инновационного оборудования, процессов и аппаратов в производство пищевой промышленности.

*Умения:* применять полученные знания для определения важнейших характеристик оборудования и его составляющих, использовать новые оптимальные методы оценивания и внедрения технологических режимов и инновационного оборудования.

*Навык и (или) опыт деятельности:* выбора оптимальных методов расчета и проектирования оборудования, в соответствии с техническими заданиями, а также с использованием инноваций в производстве пищевой продукции.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**:

Раздел 1 Классификация оборудования и аппаратов пищевых производств;

Раздел 2 Механическое оборудование;

Раздел 3Тепловое оборудование;

Раздел 4 Холодильное оборудование;

Радел 5 Торгово-технологическое оборудование;

Раздел 6 Требования безопасности при работе с пищевым оборудованием

Раздел 7 Основные этапы производственного процесса.

Раздел 8 Гидромеханические процессы;

Раздел 9Теплообменные процессы;

Раздел 10 Массообменные процессы;

Раздел 11 Механические процессы.

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

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