**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 кафедрыпищевых технологий канд. с.-х. наук Емельянов А.М.