**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 кафедрыпищевых технологий Донского ГАУ Емельянов А.М..