Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий пищевой отрасли»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность Технологии пищевых производств, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от «17» июля 2017 г. регистрационный номер 669.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения;

Индикаторы достижения компетенции

ПК-3.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием информационных технологий

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 пищевых производства»,

Раздел 3 ««Генеральный план пищевого производства»,

Раздел 4 «Проектирование технологического процесса»,

Раздел 5 «Компоновочное обеспечение проекта»,

Раздел 6 «Улучшение экологичности пищевых производств»,

Раздел 7 «Аппаратура типовых процессов в пищевом производстве»,

Раздел 8 «Строительная реконструкция действующих предприятий».

4. Форма промежуточной аттестации: Зачет, Экзамен.

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