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:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Основы автоматизированного проектирования пищевых производств»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа 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 - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17.07.2017 № 669

2.Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - основных задач технологического проектирования

- состав архитектурно-строительных чертежей и требования к ним
- основ автоматизированного проектирования пищевых производств

Умение - 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 «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 7 «Аппаратура типовых процессов в переработке мяса»
Раздел 8 «Строительная реконструкция действующих предприятий»

4.Форма промежуточной аттестации: Зачет

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