Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 11:43:55
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564a07e9f0c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Проектирование предприятий мясной отрасли»

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 Технология производства, хранения и переработки мяса и мясной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 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 «Введение. Организация проектирования; цели, задачи», Раздел 2 «Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования», Раздел 3 «Функциональные основы проектирования предприятий молочной отрасли. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий молочной отрасли», Раздел 4 «Принципы размещения различных типов предприятий молочной отрасли. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО)», Раздел 5 «Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия», Раздел 6 «Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников», Раздел 7 «Определение площадей помещений. Планировочное решение помещений», Раздел 8 «Требования к размещению на плане здания производственно складских помещений, для потребителей и др.», Раздел 9 «Объемно-планировочные решения предприятий молочной отрасли. Анализ планировочных решений различных типов предприятий питания (экспертиза проекта)» _ .

4. Форма промежуточной аттестации: Экзамен.

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