

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.11.2019 19:00:11

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b55d8986abb255891f288f915a1351fae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

Компонент	Вариативная часть/Обязательные дисциплины
Индекс	Б1.В.03
Семестр очно /Курс заочно	3/2
Форма контроля	зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ПК-8

Целью изучения дисциплины является формирование у будущих специалистов знаний и навыков, необходимых для производственно-технологической деятельности в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения.

В результате освоения дисциплины магистр должен демонстрировать освоение указанными компетенциями по дескрипторам «знания, умения, владения», соответствующим тематическим модулям дисциплины, и применимые в их последующем обучении и профессиональной деятельности:
Знать:

- нормы и правила технологического проектирования линий, участков и цехов промышленных предприятий, в которых осуществляются технологические процессы производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- технологические факторы, влияющие на качество готовой продукции;
- студент должен иметь представление об использовании в проектировании новейших достижений науки и техники, технологии, организации и экономики производства.
- правила компоновки различных устройств и оборудования, участвующих в основных технологических процессах переработки сырья;

Уметь:

- осуществлять технологические расчеты при проектировании любого типа предприятий мясной и молочной отраслей;
- выполнять чертежи технологических линий предприятий мясомолочной отрасли;
- обеспечить режимы технологических процессов производства пищевых продуктов, эффективный подбор и эксплуатацию оборудования по переработке сырья животного происхождения и выработке продуктов питания.

Владеть:

- методами расчета сырья и готовой продукции в производстве;

- практикой проектирования технологических процессов, систем машин, линий переработки сырья животного происхождения.

Содержание компетенций:

ПК-8 - готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования.