МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Холодильное и вентиляционное оборудование

Закреплена за кафедрой	**Теплотехника и гидравлика**
Учебный план	Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль	**Машины и аппараты пищевых производств**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 7		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**7(4.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	16	16	16	16
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80.35	80.35	80.35	80.35
Сам. работа	100	100	100	100
Часы на контроль	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	216	216	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Левин Юрий Васильевич ктн

зав. каф. Салыкин Евгений Александрович ктн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Холодильное и вентиляционное оборудование

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (приказ Минобрнауки России от 09.08.2021 г. № 728)

составлена на основании учебного плана:
Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Машины и аппараты пищевых производств

утвержденного учёным советом вуза от 31.08.2022 протокол № 1.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Теплотехника и гидравлика

31.08.2022 номер протокола 1 2022 г.
Зав. кафедрой Салыкин Евгений Александрович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
31.08.2022 г. № 1

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 31.08.2022 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Основные цели изучения курса «Холодильное и вентиляционное оборудование» следующие:
1) сформировать у будущих специалистов необходимые знания о сущности процессов производства и использования холода;
2) дать представления об устройстве и конструкциях холодильных и вентиляционных машин и их основных элементов;
3) привить практические навыки расчетов основных параметров холодильных машин и вентиляционного оборудования.
Основные задачи изучения дисциплины состоят в овладении сущностью процессов получения и применения холода, а также вентиляции в производстве, переработке, хранении и реализации продуктов питания, освоении методов и приемов управления этими процессами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Моделирование объектов и систем пищевых производств
2.1.2	Насосы и компрессоры
2.1.3	Производственная практика: Технологическая (проектно-технологическая) практика
2.1.4	Теория технологических потоков
2.1.5	Технология пищевых производств
2.1.6	Физика
2.1.7	Безопасность жизнедеятельности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Диагностика и организация ремонта
2.2.2	Конструирование и расчет элементов оборудования
2.2.3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.4	Производственная практика: Преддипломная практика

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
ОПК-9: Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование;
ОПК-9.1: Знает современный уровень технического и технологического оснащения производственных процессов
Результаты обучения: студент знает современные виды холодильной и вентиляционной техники, ее устройство и особенности эксплуатации
ОПК-9.2: Умеет осваивать новое технологическое оборудование
Результаты обучения: студент умеет разрабатывать мероприятия по обеспечению безопасных условий работы нового холодильного и вентиляционного оборудования
ОПК-9.3: Владеет навыками внедрения нового технологического оборудования в производственные процессы
Результаты обучения: студент владеет навыками подбора и внедрения нового холодильного и вентиляционного оборудования при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
ОПК-13: Способен применять стандартные методы расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования;
ОПК-13.1: Знает стандартные методы расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования
Результаты обучения: студент знает основные методы расчета при проектировании оборудования в области холодильной и вентиляционной техники
ОПК-13.2: Умеет выполнять необходимые расчеты при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования
Результаты обучения: студент умеет обосновывать и осуществлять подбор холодильного и вентиляционного оборудования для технологических линий и участков производства
ОПК-13.3: Владеет навыками применения стандартных методов расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования
Результаты обучения: студент владеет методиками расчета и подбора основного холодильного и вентиляциоонного оборудования при проектировании новых или модернизации существующих участков производства