МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технологическое оборудование

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **6 ЗЕТ**

Виды контроля в семестрах:
экзамены 7
зачеты 6
курсовые работы 7

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**6(3.2)**		**7(4.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Практические	32	32	32	32	64	64
Лабораторные	0	0	24	24	24	24
Итого ауд.	48	48	72	72	120	120
КСР	4	4	8	8	12	12
Контактная работа	52.25	52.25	80.35	80.35	132.6	132.6
Сам. работа	19.75	19.75	28	28	47.75	47.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	72	72	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Божкова Светана Евгеньевна кбн

ст. преподаватель Селезнева Екатерина Анатольевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технологическое оборудование

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

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

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель преподавания дисциплины – формирование знаний техники пищевых производств, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата.
Основные задачи изучения дисциплины:
– усвоение основ классификации оборудования пищевых производств;
– получение знаний о принципах работы отдельных классов оборудования;
– изучение конструкций современного технологического оборудования;
– изучение вопросов безопасной эксплуатации оборудования;
– изучение путей интенсификации, механизации и автоматизации производственных процессов;
– формирование навыков определения рациональных режимов работы технологического оборудования.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.2	Компьютерное моделирование в пищевых технологиях
2.1.3	Метрология и техническое регулирование
2.1.4	Теплоэнергоснабжение предприятий
2.1.5	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.6	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.7	Технологии продуктов питания нового поколения
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Автоматизация и цифровизация предприятий
2.2.2	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Производственная практика: Преддипломная практика
2.2.4	Производственный учет и отчетность

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: Студент знает приемы эффективного изучения информации; знает структуру нормативной и технической документации при выборе и эксплуатации технологического оборудования; знает требования нормативно-технической документации
УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: Умеет формулировать цели и задачи при подборе технологического оборудования; умеет подобрать оптимальные типы оборудования с учетом современных технологических решений на основе анализа альтернативнфх вариантов; умеет применять действующие нормативно-технические документы при организхиции подбеоре оборудования и организиации проивзодства
УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: Студент владеет приемами эффективной организации производства в соответствии с требованиями НТД
УК-8: Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии
Результаты обучения: Стужент знает структуру отраслевых НТД и регламентов; знает базы данных в своей предметной области; знает точки возможного загрязнения обрабатываемых пищевых сред

УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: Студент умеет разработать требуемую инструкцию и план работ; умеет предупреждать возможное загрязнение обрабатываемых пищевых сред
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: Студент владеет приемами контроля соблюдения экологической и биологической безопасности обрабатываемых пищевых сред
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1: Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Результаты обучения: Студент знает принципы орагнизации и расчета инженерных процесов при проиводстве пищевых продуктов на основе животного сырья; знает общие правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и приборов
ОПК-3.2: Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектировочных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники
Результаты обучения: Студент умеет оперативно сосредоточиться на проблеме при разработке технологических и проектныьх решений; умеет выполнять требования эксплуатационных инструкций; умеет осуществить подбор, компоновку и эксплуатацию технологического оборудования при проектировании технологических линий пищевых производств; умеет использовать пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
ОПК-3.3: Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Результаты обучения: Студент владеет мерами предупреждения опасных ситуаций в процессе эксплуатации технологического оборудования; владеет методиками эффективной организации производства в соответствии с тредованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Студент знает принципы классификации технологического оборудования; знает технологические группы оборудования пищевых производств и практические принципы их применения при производстве продуктов питания животного происхождения
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: Студент умеет учитывать основные требования эксплуатации оборудования в целях оптимизиации технологических режимов; умеет определять аналоги технологического оборудования
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: Студент владеет приемами пооперационного воздействия для формирования требуемых показателей качества; владеет методами безопасного освоения эксплуатационных инструкций
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Студент знает показатели качества, формируемые единицей оборудования; знает нормированные пооперационные потери
ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: Студент умеет определять причины отклонения качественных показателей; уметт идентифицировать потери по точкам выполнения операций

ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: Студент владеет методами анализа аппаратурного оформления технологических процессов; владеет приемами минимизации текущих расходных норм; способами оптимизации технологии; владеет современными информационными технологиями