МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Теплоэнергоснабжение предприятий

Закреплена за кафедрой	**Теплотехника и гидравлика**
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	**4 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 4		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**4(2.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	32	32	32	32
Практические	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Итого ауд.	96	96	96	96
Контактная работа	96.25	96.25	96.25	96.25
Сам. работа	47.75	47.75	47.75	47.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Закожурникова Галина Сергеевна ктн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Теплоэнергоснабжение предприятий

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
Теплотехника и гидравлика

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Салыкин Евгений Александрович

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.

Сформировать у студентов общее представление об источниках энергии в современном производстве, о различные технологических процессах, сопровождаемых подогревом или охлаждением. Изучить закономерности протекания тепловых процессов необходимых при эксплуатации разнообразного оборудования, участвующего в производстве различной пищевой продукции. Разработка и осуществление различных мероприятий, направленных на повышение эффективности производства и обеспечения безопасности обслуживающего персонала в пищевой промышленности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Физика
2.1.2	
2.1.3	Математика
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.2	Основы проектной деятельности
2.2.3	Производственная практика: Технологическая практика
2.2.4	Технологическое проектирование

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

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: Знает основные понятия и математический аппарат теории термодинамики

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: Умеет выводить прикладные уравнения из фундаментальных законов, используя эмпирические данные

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: Владеет навыками анализа новых технических решений