МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Технологическое проектирование

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	**7 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 7, 8 курсовые проекты 8		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**7(4.1)**		**8(4.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	14	14	30	30
Практические	64	64	56	56	120	120
Итого ауд.	80	80	70	70	150	150
КСР	8	8	36	36	44	44
Контактная работа	88.25	88.25	106.25	106.25	194.5	194.5
Сам. работа	19.75	19.75	37.75	37.75	57.5	57.5
Часы на контроль	0	0	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Божкова Светлана Евгеньевна кбн

ст. преподаватель Селезнева Екатерина Анатольевна

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Технологическое проектирование

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 у студента знаний в области норм технологического проектирования, санитарных и ветеринарных требований к проектированию предприятий в соответствии с характеристикой профессиональной деятельности и требованиями к результатам освоения программы бакалавриата.
Основные задачи изучения дисциплины:
− усвоение основ методики расчета производственных площадей;
− получение знаний о принципах формирования норм выходов и расходов;
− изучение норм запасов и складирования, норм времени и персонала;
− изучение специальных требований технологического процесса к зданиям и оборудованию;
− формирование навыков определения примерного ассортимента выпускаемой продукции, технико-экономических показателей;
− усвоение основных санитарных и ветеринарных требований к производственным зданиям и сооружениям.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Общая технология молочной отрасли
2.1.2	Основы проектной деятельности
2.1.3	Производственная практика: Технологическая практика
2.1.4	Промышленная санитария
2.1.5	Технология молока и молочных продуктов
2.1.6	Физико-механические свойства пищевых сред
2.1.7	Физико-химические и биохимические свойства молока и молочных продуктов
2.1.8	Охрана труда и менеджмент безопасности на предприятии
2.1.9	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.10	Компьютерное моделирование в пищевых технологиях
2.1.11	Метрология и техническое регулирование
2.1.12	Теплоэнергоснабжение предприятий
2.1.13	Технологии продуктов питания нового поколения
2.1.14	Учебная практика: Ознакомительная практика
2.1.15	Планирование эксперимента
2.1.16	Теоретические основы пищевых технологий
2.1.17	Экологическая безопасность предприятия
2.1.18	Экология и здоровьесбережение на предприятии
2.1.19	Экономика и организация предприятий
2.1.20	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

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 области стандартных задач профессиональной деятельности и их типовые решения; знает методы контроля качества сырья и продуктов
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: Студент умеет ориентироваться в требованиях нормативнотехнической документации; умеет организовывать производственный контроль сырья, полуфабрикатов и продуктов

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: приемами эффективной организации производства в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; владеет нормами проектирования, обеспечивающими безопасность продукции
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач
Результаты обучения: Студент знает приемы эффективного изучения информации; знает основные приемы организации рабочего места
УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения
Результаты обучения: Студент умеет оперативно сосредоточиться на проблеме; выстроить последовательность операций на рабочем месте
УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Результаты обучения: Студент владеет методами самомотивации; владеет навыками планирования рабочего времени
ПК-3: Способен проектировать новые и модернизировать действующие производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3.1: Знает номенклатуру и содержание проектной документации, нормы технологического проектирования и механизмы бизнес-планирования отраслевых предприятий
Результаты обучения: Студент знает структуру и содержание нормативно-технической и проектной документации; знает структуру производственной документации; знает технологические приемы производства продуктов питания; знает правила и требования к проектированию предприятий пищевой отрасли; знает основные принципы реализации технологического процесса
ПК-3.2: Умеет принимать, обосновывать и оформлять рациональные проектные решения
Результаты обучения: Студент умеет учитывать основные требования информационной безопасности; умеет выбирать оптимальный способ осуществления технологической операции; умеет; организовывать взаимодействие производственных подразделений; умеет использовать технологические нормативы при составлении проектной документации
ПК-3.3: Владеет навыками проектной деятельности по организации и модернизации производства продуктов питания из сырья животного происхождения
Результаты обучения: Студент владеет методами применения информационно-коммуникационных технологий; владеет методами проектирования технологии; владеет способами оптимизации проектных решений; методами организации работы небольшого коллектива исполнителей; владеет методами составления форм отчетности