

Аннотация дисциплины

Дисциплина (Модуль)	<b>Основы расчета и проектирование оборудования и инженерных коммуникаций</b>				
Содержание	<p><b>Раздел 1.</b> Общие сведения о машинах и аппаратах пищевых производств.</p> <p><b>Раздел 2.</b> Основы расчета и проектирования холодильного оборудования для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Раздел 3.</b> Основы расчета и проектирования механического оборудования для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Раздел 4.</b> Основы расчета и проектирования теплового оборудования для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Раздел 5.</b> Основы расчета и проектирования вспомогательного оборудования для предприятий общественного питания.</p> <p><b>Раздел 6.</b> Инженерные коммуникации на предприятиях общественного питания.</p>				
Реализуемые компетенции	ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-17.				
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<p><b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</b></p> <p><b><u>Знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;</li> <li>- технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- влияние нового технологического оборудования производства продукции питания на конкурентность продукции и рентабельность производства.</li> </ul> <p><b><u>Уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;</li> <li>- рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;</li> <li>- оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.</li> </ul> <p><b><u>Владеть:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пакетом прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;</li> <li>- способностью выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;</li> <li>- способностью организовать ресурсосберегающее производство, рациональное использование сырьевых, энергетических и др. ресурсов</li> </ul>				
Трудоемкость, з.е.	5				
Объем занятий, часов	180	лекций	Практических (семинарских занятий)	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	34	34	-	76
	В том числе в интерактивной форме	6	6	-	-

<p>Формы самостоятельной работы студентов</p>	<p><b>Самостоятельная подготовка к темам практических занятий:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные материалы, применяемые для приготовления оборудования пищевых производств -реферат, доклад, к/р.</li> <li>- Условия хранения скоропортящегося сырья - реферат, доклад, к/р.</li> <li>- Санитарно- гигиенические требования к механическому оборудованию - реферат, доклад, к/р.</li> <li>Санитарно- гигиенические требования к вспомогательному оборудованию - реферат, доклад, к/р.</li> <li>- Техника безопасности при работе с подъемно- транспортным оборудованием - доклад, к/р.</li> <li>Санитарно- гигиенические требования к обслуживанию пищеварочных котлов - доклад, к/р.</li> <li>- Расчет гастроемкостей – решение задач на практических занятиях, к/р.</li> <li>- График работы теплового оборудования – решение задач на практических занятиях, к/р.</li> <li>- Особенности проектирования теплового оборудования – задание на компоновке теплового оборудования, к/р.</li> <li>- Санитарно- гигиенические требования к тепловому оборудованию - доклад, к/р.</li> <li>- Требования к воде для пищевых производств, очистка сточных вод – реферат, к/р.</li> <li>- Требования СанПиНа к инженерным коммуникациям на предприятиях общественного питания – реферат, доклад, к/р.</li> </ul>
<p>Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)</p>	<p>Экзамен в 7 семестре. <b>(1 , 36 )</b></p>

Декан ТФ

Зав.каф.ТПиООП

Н.Л.Баламирзоев

А.Ф.Демирова