АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.05 Тепло- и хладотехника

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология продуктов общественного питания»

1 Цели освоения дисциплины: сформировать у студентов систему компетенций, связанных с пониманием основных законов термодинамики и теплопередачи и способностью решать инженерные задачи с использованием знаний устройства теплотехнического оборудования, для последующего применения полученных знаний и навыков при освоении специальных дисциплин профиля подготовки и выполнении различных видов работ в профессиональной сфере деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Тепло- и хладотехника» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной дисциплины базируется на освоении студентами дисциплин: «Физика»; «Математика»; «Основы общей и неорганической химии»..

Освоение данной дисциплины необходимо для качественного для изучения дисциплин: «Торговое оборудование предприятий общественного питания», «Холодильная техника и технологии»

3. Требования к результатам освоения дисциплины

3.2. Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения:

- Способностью владения методами подбора, расчета и эксплуатации технологического оборудования для переработки и хранения продуктов питания (ПК-2);
- Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков (ПК-2.4).

4. Краткое содержание дисциплины:

Модуль 1. Техническая термодинамика
Модуль 2. Тепломассобмен
Модуль 3. Использование теплогенерирующих агрегатов и холодильных машин

5. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед.

6. Разработчик:

к.т.н., доцент С.В.Панченко