

## Аннотация

**Учебной дисциплины «Б1.О.14 Тепло- и хладотехника»  
по направлению подготовки бакалавров «19.03.02 Продукты питания из  
растительного сырья»  
профиль подготовки «Технология броидильных производств и виноделия»**

### 1

**Цель дисциплины** - является обеспечение теоретической подготовки и фундаментальной базы инженеров в области технологических процессов и производств, изучение основных законов термодинамики и закономерностей тепломассообмена с последующим их использованием для решения насущных задач пожарной охраны.

**Задачами дисциплины являются изучение:**

Способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

**Студент должен знать:** инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания..

**Студент должен уметь:** Разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда

**Студент должен владеть:** знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

### **Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Данная дисциплина относится к базовой части блока Б1 дисциплин подготовки специальности 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина преподается в 6 семестре и методически взаимосвязана с такими дисциплинами как прикладная механика, электротехника и электроника, процессы и аппараты пищевых производств, метрология, стандартизация и сертификация, детали машин, общая технология отрасли, химия отрасли, технология отрасли, технологическое оборудование, проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства, инженерная и компьютерная графика, пищевая микробиология, системы управления технологическими процессами и информационные технологии, методы очистки и разделения биологически активных веществ, особенности технологического сырья, плодово-ягодное виноделие, техника и технология минизаводов, тара и упаковка, современные упаковочные материалы.

Дисциплина «Тепло- и хладотехника» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями и лабораторными работами, завершается экзаменом.

### **Учебная дисциплина «Тепло- и хладотехника» входит в перечень курсов.**

**В результате освоения дисциплины у обучающийся должен обладать следующими универсальными (ОПК) и профессиональными компетенциями:**

- способность использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов (ОПК-3);

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать:**

**Знать:**

- инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;

**Уметь:**

- разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда

**Владеть:**

- знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.

**Общая трудоемкость дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы**

**Вид промежуточной аттестации: экзамен**

Разработчик

  
\_\_\_\_\_

Стерехова Н.В.

подпись

Зав. выпускающей кафедрой

  
\_\_\_\_\_

Сиюхов Х.Р.

подпись