

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование бродильных производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 7 з.е. (252 часов)**

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

- ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-21: способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях;
- ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- ПК-24: способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-25: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технологическое проектирование бродильных производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Организация проектного дела в Российской Федерации. Виды и стадии проектирования.**

Анализ организации проектного дела в РФ, его видов и стадий проектирования.

Нормативная документация, определяющая требования при проектировании пищевых предприятий. Умение разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований..

**2. Основные требования к проектированию предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.** Рассматриваются основные требования для расчета проектирования производства, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству пива и безалкогольных напитков..

**3. Логистическое обоснование выбора территории для проектируемого предприятия.** Основные требования к логистике предприятий. Рассматриваются проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности логистики производства..

**4. Организация производственных потоков.** Методы организации производственного потока предприятий отрасли. О технологической компоновке, подборе оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья и

генеральном плане застройки..

**5. Промышленные здания: основные конструктивные и архитектурные элементы.** О реконструкция действующих предприятий. Проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности действующего производства..

**6. Сантехнические устройства предприятий отрасли.** Системы отопления. вентиляции и канализации..

**7. Подбор технологического оборудования, обеспечивающего выпуск заданного объема проектируемого предприятия.** Основные принципы подбора оборудования для разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья на основе заданных требований. Энергетическая оснащенность проектируемого предприятия..

**8. Составление планов и разрезов проектируемых помещений.** Правила по созданию эскиза генерального плана проекта производства. Осуществление технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья. Перенос эскиза, для создания окончательного варианта чертежа генерального плана проектируемого предприятия..

Разработал:  
заведующий кафедрой  
кафедры ТБПВ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина