

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): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 6 з.е. (216 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-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 заочная. Семестр 10.

Объем дисциплины в семестре – 2.83 з.е. (102 часов)

Форма промежуточной аттестации – Защита

1. Организация производственных потоков. О размещении цехов предприятия и генеральном плане застройки.

2. Генеральный план проектируемого помещения. Организация оформления генерального плана проектируемого помещения.

Форма обучения заочная. Семестр 9.

Объем дисциплины в семестре – 3.17 з.е. (114 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Организация проектного дела в Российской Федерации. Виды и стадии проектирования. Основные требования к проектированию предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.. Подробный разбор организации проектного дела в РФ, его видов и стадий проектирования. Перечень требований к проектированию предприятий по производству пива и безалкогольных продуктов..

2. Состав и правила оформления пояснительной записки курсового проекта. Основные правила оформления графической части курсового проекта. Составление аппаратурно-технологической схемы производства, планов и разрезов проектируемых помещений.

Обсуждение деталей правил оформления пояснительной записки курсового проекта. Полный детальный разбор составления аппаратурно-технологической схемы производства для графической части курсового проекта..

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТБПВ

Проверил:
Директор ИнБиоХим

В.А. Вагнер

Ю.С. Лазуткина