

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Проектирование линий и производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Машины и аппараты пищевых производств

Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-11: способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование;
- ПК-6: способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам;
- ПК-7: умением проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проектирование линий и производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет

1. Организация проектирования пищевых и перерабатывающих предприятий. 1. Общие вопросы по организации проектирования.

2. Типовое и индивидуальное проектирование.

3. Состав и содержание проекта.

4. Техническое задание.

5. Технико-экономическое обоснование

6. Этапы согласования проектов в экспертных и надзорных органах.

2. Основные разделы проекта. Генеральный план

1. Законодательные и нормативно-технические основы размещения пищевых и перерабатывающих предприятий.

2. Организация размещения производственных цехов и структурных подразделений предприятия.

Архитектурно-строительная часть, санитарно-техническая часть.

Форма обучения очная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Технологический раздел проекта. 1. Нормативные основы организации технологии пищевых и перерабатывающих предприятий.

2. Выбор и адаптация существующих типовых решений.

3. Индивидуальное проектирование.

4. Принципы построения технологических схем, расчетов и выбора оборудования.

5. Принципы компоновки оборудования

6. Организация внутри- и межцеховых транспортных коммуникаций.

2. Заключение по курсу. 1. Перспективы и новации при проектировании пищевых и перерабатывающих предприятий

2. Перечень вопросов к экзамену. Организационные вопросы.

Разработал:

заведующий кафедрой

кафедры МАПП

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А.А. Глебов

Ю.С. Лазуткина