

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-1.3: Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6.

1. Основные положения общестроительного проектирования предприятий молочной и мясной отрасли. Основные подходы к началу проектирования предприятий по производству продуктов питания животного происхождения.

2. Подбор и расчет технологического оборудования. Организация технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

3. Расчет площадей основных и вспомогательных производств. Классификация и расчет площадей участков, цехов, складских и вспомогательных помещений с учетом технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

4. Расчет площадей административно-бытовых помещений. Классификация и расчет площадей административно-бытовых помещений предприятий по переработке сырья животного происхождения.

5. Основы строительного проектирования. Компоновка основного производства и административно-бытовых помещений.

6. Основные конструктивные схемы зданий и их элементы. Подбор и обоснование строительных материалов при описании строительной части проекта.

7. Генеральные планы предприятий молочной и мясной промышленности. Разработка генерального плана с учетом технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

8. Сантехнические устройства предприятий отрасли. Организация сантехнических устройств с учетом технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры ТПП

О.В. Кольтюгина

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина