

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования и оборудование кондитерских производств

Направление подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

7 семестр

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является приобретение обучающимися знаний в области проектирования объектов хлебопекарной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утверждёнными в установленном порядке.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Основы проектирования и оборудование пищевых производств» является дисциплиной вариативной части. Дисциплина опирается на знания дисциплин обязательной части: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий», «Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции:

способность понимать принципы составления технологических расчётов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);

способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПК-23);

способность пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятия; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПК-24);

готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);

способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий участков производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-27).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ


Учебный материал состоит из разделов: основы проектирования предприятий отрасли, генеральный план застройки территории, основы строительного проектирования пищевых

предприятий, проектирование отделений предприятий отрасли, особенности проектирования предприятий отрасли, инженерное обеспечение предприятий отрасли.


5. ВИД АТТЕСТАЦИИ – зачёт

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЁТНЫХ ЕДИНИЦ – 6 зачётных единиц (216 часов)

Составитель: доцент кафедры БЭ, к.х.н. Ширкин Л.А. 

Зав. кафедрой БЭ, д.б.н., проф. Трифонова Т.А. 

Председатель учебно-методической комиссии направления

19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, д.б.н., проф. Трифонова Т.А. 

Директор ИБЭО Миронова Н.Н. 

Дата:

