

# **АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Основы проектирования и оборудование хлебозаводов

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 «Биология с основами экологии» 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).

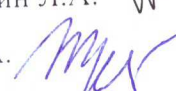
## **4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

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 ИБЭ Смирнова Н.Н. 

Дата

