

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Проектирование кондитерских и макаронных цехов»**  
 по основной образовательной программе бакалавриата  
 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

**1. Цель дисциплины:** развитие *профессиональных компетенций*, в соответствии с которыми обучающийся **должен освоить** знания, позволяющие разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования кондитерских и макаронных цехов, проводить оценку эффективности производства и технико - экономическое обоснование строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков, свободно владеть расчетами для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов и отдельных участков предприятий, использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

**2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):**

- способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);

- способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-20);

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

способность 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-24);

- способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);

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

**3. Трудоемкость дисциплины - 6 ЗЕ (216 часов).**

**4. Содержание дисциплины:**

Дисциплина включает следующие модули:

**8 семестр**

Модуль 1, Общие требования, предъявляемые к кондитерским цехам. Этапы и стадии проектирования. Типы и структура кондитерского предприятия. Схемы приема и хранения и подготовки к пуску в производство основного и дополнительного сырья.

Модуль 2. Общие требования, предъявляемые к проектированию складов тары, упаковочных материалов и готовой продукции. Основные технологические схемы производства карамели, пастило-мармеладных изделий и конфет. Архитектурно-строительные и объемно-планировочные решения проектирования кондитерских цехов.

Модуль 3. Общие требования, предъявляемые к проектированию макаронных цехов. Выбор и построение технологической схемы производства макаронных изделий. Принципы компоновки и размещения технологического, транспортного и вспомогательного оборудования. Общие требования, предъявляемые к архитектурно-строительным и объемно-планировочным решениям при проектировании макаронных цехов.

**9 семестр**

Модуль 1. Общие требования, предъявляемые к расчету производственной программы макаронного цеха. Правила расчета производственных рецептов:

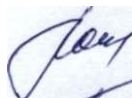
Модуль 2. Требования, предъявляемые к размещению и проектированию сырьевых складов.

**5. Форма промежуточной аттестации** 8 семестр - экзамен

9 семестр - защита курсового проекта.

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ



С. И. Конева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

А. А. Беушев