

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ЭЛЕВАТОРОВ, МЕЛЬНИЦ И  
КРУПОЗАВОДОВ»**

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата 19.03.02 «Продукты  
питания из растительного сырья» ( по УП 2018 г.)

Профиль Современные технологии переработки растительного сырья  
(очная форма обучения)

**1 Цель освоения дисциплины**

Развитие профессиональных компетенций, в соответствии с которыми обучающийся должен быть подготовлен к профессиональной деятельности на предприятиях по хранению и переработке зерна и в проектных организациях, разрабатывающих проекты зернохранилищ, мельниц и крупозаводов, а именно: основам технологического проектирования предприятий по хранению и переработке зерна.

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

ПК-2: Способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

ПК-6: Способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья.

ПК-12: Способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда.

ПК-20: Способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков.

ПК-23: Способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.

ПК-24: 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-25: Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений

ПК-26: Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

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

**3 Трудоемкость дисциплины – 9 ЗЕ (324 ч).**

**4 Содержание дисциплины**

Дисциплина включает следующие разделы:

- 1 Общие требования, предъявляемые к предприятиям по хранению и переработке зерна.
- 2 Этапы проектирования.
- 3 Проектирование технологической схемы элеватора.
- 4 Технологический расчет элеватора.
- 5 Объемно-планировочные решения зернохранилищ (элеваторов).
- 6 Выбор участка для строительства элеватора. Генеральный план элеватора.
- 7 Общие вопросы проектирования зерноперерабатывающих предприятий.
- 8 Проектирование схем подготовительных отделений мукомольных и крупяных заводов.
- 9 Проектирование технологических схем размола зерна.
- 10 Проектирование технологических схем шелушильных отделений крупозаводов.
- 11 Разработка количественных балансов.
- 12 Компоновка оборудования и определение размеров производственного здания.
- 13 Оформление чертежей и расчетно-пояснительной записки.

При изучении дисциплины студенты выполняют расчетное задание (6 семестр) и курсовой проект (7 семестр).

**5 Формы промежуточной аттестации** – экзамен (6, 7 семестры), защита курсового проекта (7 семестр)

Разработал:  
доцент кафедры ТХПЗ  
Проверил:  
Директор ИнБиоХим



Л.В. Анисимова

А.А. Беушев