

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности»

по основной образовательной программе прикладного бакалавриата (по УП 2018 г.)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль «Технология молочных и мясных продуктов»

(очная форма обучения)

1. Цели дисциплины:

- приобретение студентами знаний в области проектирования объектов молочной и мясной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке;
- обеспечение высокой многоуровневой подготовки студентов, способных самостоятельно решать сложные народнохозяйственные задачи.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретение компетенций):

Профессиональные компетенции (ПК):

- владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)(ПК-31).

3. Трудоемкость дисциплин – 5 ЗЕ (180 часов).

4. Содержание дисциплины:

Модуль 1: Основные положения общестроительного проектирования предприятий молочной и мясной отрасли. Типы предприятий молочной и мясной промышленности. Подбор и расчет технологического оборудования. Расчет площадей основных и вспомогательных производств.

Модуль 2: Основные конструктивные схемы зданий и их элементы, строительные материалы. Генеральные планы предприятий молочной и мясной промышленности. Сантехнические устройства предприятий отрасли

5. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Разработал:
доцент кафедры ТПП

Проверил:
Директор ИнБиоХим



О.В. Кольтюгина

А.А. Беушев