

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ
ФАБРИК»

по основной профессиональной образовательной программе прикладного бакалавриата
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (по УП 2018 г)
Профиль «Современные технологии переработки растительного сырья»
(очная, заочная формы обучения)

1 Цель дисциплины: Целью освоения дисциплины «Технологическое проектирование кондитерских и макаронных фабрик» является развитие профессиональных компетенций, в соответствии с которыми обучающийся должен обладать совокупностью знаний, позволяющих разрабатывать нормативно-техническую и проектную документацию для проектирования предприятий, 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):

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-11 Готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 Способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии,

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 перевооружению 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 - 8 ЗЕ (288 часов)

4 Содержание дисциплины

Дисциплина включает следующие модули:

Классификация предприятий кондитерской промышленности. Типы и структура предприятий. Архитектурно-строительные и объемно-планировочные решения проектирования кондитерских фабрик. Проектирование складов для хранения сырья, тароупаковочных материалов и готовой продукции. Проектирование сиропо-варочного и начиночного отделений. Проектирование отделения для формования кондитерских изделий. Предприятия макаронной промышленности. Основы проектирования макаронных фабрик. Архитектурно-строительные и объемно-планировочные решения проектирования макаронных фабрик. Принципы компоновки, размещения технологического, транспортного и вспомогательного оборудования на макаронной фабрике. Технологический расчет производственных цехов кондитерской фабрики. Расчет производственной программы макаронной фабрики

5 Форма промежуточной аттестации - экзамен

Разработал:

Доцент кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

