

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Технологическое проектирование бродильных производств»
по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(уровень прикладного бакалавриата) (по УП 2020 г.)
очная форма обучения

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Трудоемкость дисциплины – 7 з.е. (252 часа)

Форма промежуточной аттестации – экзамен, зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-20: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-21: способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;
- ПК-23: способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств;
- ПК-24: способностью 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: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-27: способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Технологическое проектирование бродильных производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 6, 7.

1. Организация проектного дела в Российской Федерации. Виды и стадии проектирования. .
2. Основные требования к проектированию предприятий по производству пива и безалкогольных напитков.. .
3. Организация производственных потоков.. О размещении цехов предприятия и генеральном плане застройки.
4. Промышленные здания: основные конструктивные и архитектурные элементы.. О реконструкция действующих предприятий.
5. Сантехнические устройства предприятий отрасли. Системы отопления. вентиляции и канализации.
6. Состав и правила оформления пояснительной записки курсового проекта. .
7. Основные правила оформления графической части курсового проекта. Составление аппаратурно-технологической схемы производства.
8. Составление планов и разрезов проектируемых помещений.

Разработал:
заведующий кафедрой

кафедры ТБПВ
Проверил:



В.А. Вагнер

А.А. Беушев