

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 9 з.е. (324 часов)

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-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 элеваторов, мельниц и крупозаводов» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 7.

Объем дисциплины в семестре – 4.19 з.е. (151 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Проектные организации отрасли хлебопродуктов. Общие требования, предъявляемые к предприятиям по хранению и переработке зерна. Этапы проектирования. Объемно-планировочные решения зернохранилищ. Общие требования, предъявляемые к предприятиям по хранению и переработке зерна.

Этапы проектирования, последовательность их выполнения. Размещение основного технологического и транспортного оборудования и определение размеров рабочего здания элеватора в плане..

2. Объемно-планировочные решения зернохранилищ. Определение высот этажей рабочего здания элеватора и силосных корпусов. Понятие диктующего самотека.

Вертикальная увязка рабочего здания элеватора и силосных корпусов. Привязка силосных корпусов и приемных устройств к рабочему зданию элеватора..

Форма обучения заочная. Семестр 8.

Объем дисциплины в семестре – 4.81 з.е. (173 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен

1. Общие вопросы проектирования мельниц и крупозаводов. Проектирование

подготовительных отделений мукомольных и крупяных заводов. Задание на проектирование мукомольных заводов. Технико-экономическое обоснование строительства и реконструкции мукомольных и крупяных заводов.

Основные факторы, влияющие на выбор технологии в подготовительных отделениях..

2. Проектирование технологических схем размола зерна. Проектирование технологических схем размола зерна при хлебопекарных помолах пшеницы и ржи, макаронных помолах твёрдой и мягкой высокостекловидной пшеницы. Основные изменения в технологических схемах размола при реконструкции и при переходе с одного вида помола на другой..

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Л.В. Анисимова

Ю.С. Лазуткина