АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов
Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)
Форма промежуточной аттестации – Экзамен.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-13: владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
- ПК-14: готовностью давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
- ПК-18: способностью проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков;
- ПК-19: способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- ПК-23: владением принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга;
- ПК-29: 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-30: готовностью выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию;
- ПК-31: способностью 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);

Содержание дисциплины:
Дисциплина «Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности» включает в себя следующие разделы:
Форма обучения очная. Семестр 6.
1. Основные положения общестроительного проектирования предприятий молочной и мясной отрасли. 1. Общие вопросы проектирования.
2.Содержание проектной документации и стадии проектирования
3. Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия, основные принципы бизнес-плана.
4. Основные типы предприятий молочной и мясной промышленности.
5. Размещение предприятий молочной и мясной промышленности, маркетинговые исследования.
6. Формы организации производства
Оценка достижений глобального пищевого рынка, проведение маркетинговых исследований и предложение новых конкурентоспособных продуктов к освоению производителем.
Организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков..
2. Подбор и расчет технологического оборудования. 1. Применение поточных линий
2. Построение графика технологических процессов и работы машин и оборудования
3. Составление таблицы подбора оборудования.
3. Расчет площадей основных и вспомогательных производств. 1. Классификация основных помещений предприятий
2. Классификация вспомогательных помещений предприятий

3. Расчет основных и вспомогательных помещений с учетом строительных норм.

4. Основные конструктивные схемы зданий и их элементы. 1. Классификация зданий и сооружений.

2. Основные конструктивные схемы зданий и элементы зданий.

3. Объемно-планировочные решения промышленных зданий.

4. Вспомогательные здания и помещения.

5. Основные строительные материалы. 1. Классификация строительных материалов.

2. Природные и искусственные каменные материалы.

3. Строительная керамика. Вяжущие материалы и строительные растворы. Бетон и железобетон.

4. Кровельные, гидро- и пароизоляционные материалы. Теплоизоляционные материалы.

5. Материалы на основе полимеров. Лакокрасочные материалы.

6. Генеральные планы предприятий молочной промышленности. 1. Основные требования к генеральным планам.

2. Основные технико-экономические показатели генплана.

7. Сантехнические устройства предприятий отрасли. 1. Системы отопления.

2. Основы работы системы отопления.

3. Составные части отопительных систем.

4. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха, местные и общеобменные системы.

5. Приточные и вытяжные системы и их составные части.

6. Кондиционирование воздуха.

7. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования.

8. Водоснабжение предприятий отрасли, составные части системы водоснабжения.

9. Системы канализации, основные части.

Разработал:
доцент
кафедры ТПП О.В. Кольтюгина
Проверил:
Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина