

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

**Направленность (профиль):** Биотехнология пищевых продуктов

**Общий объем дисциплины – 5 з.е. (180 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен.**

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-6.1: Осуществляет поиск и анализ существующих технологий пищевых биотехнологических производств;
- ПК-6.2: Выполняет технологические расчеты для пищевых биотехнологических производств;
- ПК-6.3: Выбирает и описывает оборудование для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 4.**

**1. Выбор современной технологии производства проектируемого пищевого продукта. Составление технологических схем производства проектируемого пищевого продукта.**

Рассматриваются главные правила при выборе современной технологии производства проектируемого пищевого продукта по результатам поиска и анализа существующих технологий пищевых биотехнологических производств. Рассматриваются особенности при составлении технологических схем производства проектируемого пищевого продукта..

**2. Выполнение продуктового расчета запланированного объема выпуска пищевого продукта. Определение потерь сырья и готовой продукции.** Подробный разбор и правила выполнения продуктового расчета запланированного объема выпуска для пищевых биотехнологических производств. Перечень и подробное рассмотрение основных потерь сырья и готовой продукции на всех этапах технологического процесса..

**3. Подбор необходимого технологического оборудования. Составление аппаратурно-технологической схемы предприятия.** Рассматриваются особенности подбора необходимого технологического оборудования, обеспечивающего выпуск запланированного объема пищевой продукции. Рассматривается общая система составления аппаратурно-технологической схемы предприятия..

**4. Осуществление компоновки технологического оборудования на плане предприятия. Выполнение на графической части проекта строительной составляющей.** Принципиальные особенности при компоновке технологического оборудования на плане предприятия, подобранного для технологических линий и участков пищевых биотехнологических производств. Рассматривается специфика выполнения графической части, в частности строительная составляющая: фундамент, стены, столбы и другое..

Разработал:

доцент  
кафедры ТБПВ

Е.П. Каменская

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина