Шифр, наименование образовательной программы **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**
уровень высшего образования **бакалавриат**
Профиль **Технология бродильных производств и виноделие**

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

Б1. В.9 Проектирование предприятий отрасли
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

вариативная
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Баташов Е.С., к.б.н., кафедра биотехнологии
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	5/180
Цель изучения дисциплины	***Цель*** изучения дисциплины – ознакомить с основами принципами проектирования промышленных предприятий бродильной отрасли: общей организации проектной работы, объёмом и содержанием проектов, последовательностью и порядком их разработки.
Содержание дисциплины *(основные темы, разделы, модули)*	Модуль 1. Современные тенденции в проектировании и организации пищевых предприятий Модуль 2. Основы проектирования бродильных предприятий и промышленное строительство
Формируемые компетенции	**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 переоснащению 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.
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Технология отрасли Технологическое оборудование Процессы и аппараты пищевых производств Безопасность жизнедеятельности.
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** основные требования к организации проекта, общие вопросы проектирования предприятий отрасли, состав проекта, требования ко всем разделам, последовательность оформления, особенности типового проектирования и проектов реконструкции предприятий, принципы компоновки оборудования и помещений, проектирования генерального плана ***уметь:*** провести обоснование экономической целесообразности проектирования нового предприятия или реконструкции действующего; обосновать и составить технологические схемы получения продукции с учетом требований современного уровня развития промышленности, проводить продуктовые расчёты и расчёты технологического оборудования, провести рациональную компоновку оборудования отделений и цехов предприятия. ***владеть:*** основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, основными нормативными документами российских и международных систем менеджмента качества, навыками выполнения расчетов, навыками построения планов и генеральных планов

Образовательные технологии	Интерактивные формы обучения: проблемные лекции, разбор проблемных ситуаций, виртуальные экскурсии по производствам
Формы текущего контроля успеваемости *(контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)*	Контрольный опрос, коллоквиум, защита практических работ
Форма промежуточной аттестации *(экзамен, зачет)*	Экзамен, курсовой проект

Зав. кафедрой биотехнологии  Ю.А.Кошелев