

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.12.2022 09:49:12
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d629f985e6e9170fe0ad024c

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование предприятий пищевой промышленности»

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование у обучающихся знаний, умений, навыков и компетенций теоретического и прикладного характера в процессе изучения представлений об основах проектирования предприятий, особенностях планировки и размещения предприятий пищевой отрасли.

Задачи дисциплины:

- общеобразовательная задача заключается в изучении теоретических основ и получении практических навыков проектирования предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей;

- прикладная задача освещает вопросы, касающиеся изучения характеристик промышленных зданий; ознакомление с основами построения генеральных планов предприятий и методикой технологического проектирования;

- специальная задача состоит в умении практически пользоваться навыками компоновки производственных и вспомогательных помещений предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование предприятий пищевой промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и осваивается:

- по очной форме обучения в 8 семестре.

3. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Проектирование предприятий пищевой промышленности» направлен на формирование и развитие следующих компетенций, согласно ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения:

УК-2; УК-8; ПК-1; ПК-18; ПК-19

4. Содержание (основные разделы / темы) дисциплины

РАЗДЕЛ 1. Структурная организация предприятий пищевой отрасли.

Характеристика промышленных зданий. Генеральные планы предприятий

Тема 1. Введение. Организация проектирования; цели, задачи

Тема 2 . Состав архитектурно-строительной документации, порядок согласования

Тема 3. Функциональные основы проектирования предприятий пищевой промышленности. Основные нормативы расчета сети и принципы размещения предприятий пищевой промышленности

Тема 4. Принципы размещения различных типов предприятий пищевой промышленности. Технико-экономическое обоснование проекта (ТЭО)

РАЗДЕЛ 2. Технологическое проектирование

Тема 5. Технологические расчеты. Разработка производственной программы предприятия

Тема 6. Расчет площадей складских помещений. Расчет численности работников

Тема 7. Определение площадей помещений. Планировочное решение помещений

Тема 8. Требования к размещению на плане здания производственно складских помещений и др.

Тема 9. Объемно-планировочные решения предприятий пищевой промышленности. Анализ планировочных решений различных типов предприятий пищевой отрасли (экспертиза проекта)