

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Проектирование линий и производств»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
15.03.02 «Технологические машины и оборудование» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Инновационные технологические системы в пищевой промышленности

Общий объем дисциплины – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

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

- ПК-2.1: Демонстрирует знание правил и требований при проектировании элементов технологических систем пищевой промышленности;
- ПК-2.2: Способен проектировать элементы технологических систем пищевой промышленности;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Проектирование линий и производств» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 9.

1. Организация проектирования пищевых и перерабатывающих предприятий.

1. Законодательные и нормативно-технические основы размещения пищевых и перерабатывающих предприятий и их проектирования. Общие вопросы по организации проектирования. 2. Типовое и индивидуальное проектирование. 3. Состав и содержание проекта. 4. Техническое задание. 5. Техничко-экономическое обоснование 6. Этапы согласования проектов в экспертных и надзорных органах.

2. Основные разделы проекта. 1. Организация размещения производственных цехов и структурных подразделений предприятия. 2. Элементы проектирования технологических систем пищевой и перерабатывающей промышленности: генеральный план, архитектурно-строительная часть, санитарно-техническая часть, технологическая часть, автоматизация, вентиляция.

Разработал:
заведующий кафедрой
кафедры МАПП

А.А. Глебов

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина