

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