

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы проектирования и оснащения пищевых и биотехнологических производств

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
по профилю «Технология продуктов функционального питания и биологически активных добавок»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ПищБТ

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Пищевой биотехнологии»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы проектирования и оснащения пищевых и биотехнологических производств» являются:

- а) получение представлений о современных направлениях в проектировании, состоянии и перспективах строительства, реконструкции и техперевооружения существующих биотехнологических производств пищевых продуктов;
- б) формирование знаний о проектировании промышленных биотехнологических производств пищевых продуктов: основные нормативные требования проектирования, содержание технического проекта, оформление проектно-сметной документации с использованием стандартных программных средств;
- в) обучение составлению технико-экономического обоснования строительства или реконструкции биотехнологических производств пищевых продуктов, проведению технологических и продуктовых расчетов, подбору и размещению технологического оборудования при проектировании биотехнологических производств пищевых продуктов;
- г) получение знаний о требованиях к санитарно-технической части производства, по охране труда и технике безопасности при проектировании биотехнологических производств пищевых продуктов;
- д) подготовка бакалавров к выполнению курсовых проектов по профильным дисциплинам и квалификационной выпускной работы.

2. Содержание дисциплины «Основы проектирования и оснащения пищевых и биотехнологических производств»:

Общие вопросы проектирования биотехнологических производств пищевых продуктов. Современные направления реконструкции и техперевооружения существующих биотехнологических производств пищевых продуктов. Организация и методы проектирования. Стадии проектирования и проектно-сметная документация. Применение стандартных программных средств для проектирования. Технологическое проектирование предприятий отрасли. Характеристика и расчет производственной мощности. Выбор и обоснование технологической схемы. Построение графика технологических процессов. Продуктовый расчет. Подбор технологического оборудования. Расчет площадей и компоновка основных и вспомогательных производств. Проектирование энергетической и технической части биотехнологических производств пищевых продуктов. Требования по охране труда и технике безопасности при проектировании биотехнологических производств пищевых продуктов. Технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции биотехнологических производств пищевых продуктов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) современные направления в проектировании, состояние и перспективы строительства, реконструкции и техперевооружения существующих биотехнологических производств пищевых продуктов;

- б) требования к структуре технической документации биотехнологических производств, порядок ее согласования и утверждения;
- в) принципы проведения технологических расчетов при проектировании биотехнологических производств пищевых продуктов, решения по подбору и компоновке оборудования;
- г) правила техники безопасности и экологической защиты окружающей среды при проектировании биотехнологических производств пищевых продуктов.

2) Уметь:

- а) провести технико-экономическое обоснование строительства или реконструкции биотехнологических производств пищевых продуктов;
- б) сделать выбор и обосновать производственные схемы с принятием соответствующих компоновочных решений по установке технологического оборудования на основании проведенных технологического и продуктового расчетов;
- в) использовать при проектировании предприятий отрасли специальную нормативно-техническую документацию, в том числе по охране труда и технике безопасности;
- г) проводить инженерные расчеты распределения продуктовых, тепловых и водяных потоков в производстве, площадей основных и вспомогательных производств, подбора технологического оборудования.

3) Владеть:

- а) навыками составления и оформления технической документации биотехнологических производств;
- б) навыками по разработке предложений по модернизации используемых оборудования, материалов, инструментов с целью оптимизации и повышения эффективности биотехнологического производства;
- в) навыками подготовки и выполнения проектно-сметной документации с использованием стандартных программных продуктов;
- г) знаниями для выполнения курсовых проектов по профильным дисциплинам и квалификационной выпускной работы.

Зав.каф. ПищБТ



Сысоева М.А.