

# **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Б1.В.05 Проектирование предприятий отрасли**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: **БАКАЛАВР**

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

### **1. Цели освоения дисциплины**

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий отрасли» являются:

- а) ознакомить студентов с содержанием типового проекта хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий;
- б) ознакомить студентов с этапами выполнения проекта, как новостроящихся предприятий, так и действующих предприятий и предприятий, подлежащих реконструкции, а также дать основы проектирования предприятий.

### **2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий отрасли»:**

Современное состояние предприятий хлебопекарной и кондитерской отраслей промышленности.

Порядок и правила проектирования, основная проектная документация, структура и нормы технологического проектирования. Понятие технического перевооружения, расширения и реконструкции предприятий. Схемы технологического потока, разработка системы гибкого управления технологическими процессами хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства с использованием ЭВМ.

Генпланы застройки. Понятие компоновки. Планировочные решения. Состав и классификация предприятий отрасли.

Проектирование отделений предприятий отрасли. Основные требования при проектировании складов хранения сырья. Способы хранения сырья, используемое оборудование. Оптимизация процессов приема, хранения сырья с учетом производительности предприятия.

Особенности проектирования предприятий отрасли. Схемы технологического потока производства хлебных, макаронных и кондитерских изделий. Особенности проектирования и компоновки хлебопекарных, макаронных и кондитерских предприятий. Проектирование пекарен и предприятий малой мощности.

### **3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

1) Знать:

- а) обоснование необходимости нового, расширения и реконструкции действующих предприятий;
- б) особенности проектирования технологической части проекта;
- в) методы оценки процессов производства продукции с целью выяснения перспективных технологических решений при строительстве, реконструкции или техническом перевооружении предприятий отрасли.

2) Уметь:

- а) предусматривать в проектах внедрение прогрессивных технологических схем, новых технических решений и современного оборудования;
- б) осуществлять технологическое проектирование, обеспечивающее получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли;
- в) разрабатывать технологические задания на новое строительство, расширение, реконструкцию и техническое перевооружение предприятия.

3) Владеть:

- а) правилами и иметь навыки выполнения чертежей;
- б) навыками расчета производственных рецептур и выбора технологического оборудования.

Зав. каф. ТПП



Решетник О.А.