

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.8.1 Проектирование предприятий отрасли

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство» являются:

- а) освоение процесса проектирования предприятий отрасли в соответствии с нормативными документами;
- б) изучение последовательности проектирования предприятий отрасли;
- в) изучение методов расчета и подбора эффективного технологического оборудования;
- г) выбор наиболее оптимальных технологических и объемно-планировочных решений.
- д) изучение дисциплины рекомендуется вести с использованием автоматизированных систем проектирования и графических баз данных.

2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство»:

Понятие о промышленном предприятии. Понятие физического и морального старения предприятия, здания и сооружения. Виды и характер строительства. Содержание проекта строительства, расширения или реконструкции предприятия. Генеральный план промышленного предприятия. Содержание генерального плана. Принципы зонирования и блокирования.

Объемно-планировочные решения промышленных зданий. Элементы зданий и сооружений. Строительные материалы и изделия.

Отопление и централизованное теплоснабжение. Понятие о микроклимате. Схемы и принцип действия систем центрального отопления и централизованного теплоснабжения, преимущества применения их на пищевых предприятиях.

Вентиляция и кондиционирование воздуха. Технологические мероприятия по уменьшению загрязнения внутреннего воздуха в производственных помещениях пищевых предприятий.

Водоснабжение и канализация. Потребители воды. Требования к ее качеству. Схемы водоснабжения на пищевых предприятиях, оборудование. Очистка сточных вод

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) нормы технологического проектирования предприятий отрасли;
- б) правила организации и ведения технологического процессов отрасли.

2) Уметь:

- а) использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности,;
- б) участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств,;
- в) пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.

3) Владеть:

- а) основными понятиями и терминологией, принятыми в практике строительства и инженерного обустройства промышленных предприятий;
- б) участием в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.