

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование предприятий мясной отрасли

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

по профилю «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТММП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технология мясных и молочных продуктов»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «**Проектирование предприятий мясной отрасли**» являются

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений по проектированию промышленных зданий предприятий мясной отрасли;
- б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в области пищевых технологий;
- в) обучение способам применения теоретических и практических умений, в том числе навыков работы с САПР, при проектировании промышленных зданий предприятий мясной отрасли.

2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий мясной отрасли»:

Введение. Цель, задачи и содержание дисциплины.

Основы строительного проектирования промышленных зданий мясной отрасли.

Основные строительные конструкции и сантехнические системы предприятий.

Принцип организации экологически чистых производств.

Проектирование технологических процессов.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) основы строительного проектирования промышленных зданий мясной отрасли;
 - б) генеральные планы предприятий мясной отрасли;
 - в) основные строительные конструкции предприятий и его элементов; проектирование технологических процессов;
 - г) основные требования к организации, экологичности производства; правила охраны труда и технику безопасности.
- 2) Уметь:

- а) пользоваться учебной, справочной, специальной и периодической литературой;
 - б) формулировать цели проектирования, обосновывать технические решения;
 - в) разработать порядок выполнения работ, технического оснащения и организации рабочих мест;
 - в) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.
- 3) Владеть:
- а) основами технологического проектирования, в том числе с основами САПР;
 - б) знаниями по разработке планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест.

Зав.каф. ТММП



Ежкова Г.О.