

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.01 Биотехнология
ПРОФИЛЬ «Пищевая биотехнология»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ

Наименование дисциплины		ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ					
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 102 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации					Экзамен		
Цели освоения дисциплины							
Целью освоения дисциплины является изучение существующих проектных решений предприятий отрасли и применяемого в ней оборудования для выполнения задач, стоящих перед молочной промышленностью.							
Место дисциплины в структуре ООП							
Дисциплина входит в вариативную часть профессионального цикла и относится к дисциплинам по выбору. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том ч в том числе математики, физики, химических дисциплин, информатики, а так же дисциплин профессионального цикла, в том числе «Инженерной графики», «Процессов и аппаратов биотехнологии», «Основ биотехнологии», «Пищевой биотехнологии», «Технологии пищевых производств», «Научных основ производства пищевых продуктов».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК.	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основы проектирования предприятий молочной промышленности	17	34			57	108
2.	Оборудование предприятий молочной промышленности	17	34			57	108
Формируемые компетенции							
- способность владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, осуществлять технологический процесс в соответствии с регламентом и использовать технические средства для измерения основных параметров биотехнологических процессов, свойств сырья и продукции (ПК-15); - способность применять полученные знания, умения и навыки для реализации и управления биотехнологическими процессами (ПК-16).							
Образовательные результаты							
знания: конструктивные элементы промышленных зданий и сооружений предприятий отрасли; основные правила, принципы и особенности строительного проектирования одно- и многоэтажных промышленных зданий биотехнологической промышленности; основные расчеты оборудования биотехнологической промышленности; конструктивные, тепловые, вентиляционные и специфические требования, предъявляемые к оборудованию; умения: читать технологические производственные схемы и производить расчет основных параметров проектируемых зданий; читать архитектурно-строительные чертежи и выполнять их в ручной и машинной графике; составлять блоки технологических схем и производить расчеты параметров элементов проектных решений; владение: теоретической базой данных для повышения качества выпускаемой продукции и внедрения новых и совершенных технологий на предприятиях отрасли.							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, защита проектов с презентациями, дискуссии и т.д.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии							
Составители							
д.х.н., профессор Зайчиков А.М.							