

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ  
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
ПРОФИЛЬ «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»  
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

<b>Наименование дисциплины</b>		<b>ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКИХ ПРОИЗВОДСТВ</b>			
<b>Курс</b>	4	<b>Семестр</b>	7	<b>Трудоемкость</b>	6 ЗЕ, 216 ч (из них 102 ч ауд. зан.)
<b>Формы аттестации</b>					Экзамен, зачет
<b>Цели освоения дисциплины</b>					
Целями освоения дисциплины являются изучение существующих проектных решений предприятий отрасли с возможностью повышения их экономической эффективности в результате реконструкции и технического перевооружения, а также изучение устройства и правил эксплуатации основного технологического оборудования кондитерских производств.					
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>					
Дисциплина относится к дисциплинам по выбору профессионального профиля, базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе математики, физики, химических дисциплин, информатики, а так же дисциплин профессионального цикла, в том числе «Инженерной графики», «Тепло- и хладотехники», «Процессов и аппаратов пищевых производств», «Прикладной механики», «Электротехники и электроники», «Пищевой химии», «Систем управления технологическими процессами и информационных технологий», «Технологии производства кондитерских изделий». Освоение данной дисциплины как предшествующей необходимо для выполнения квалификационной работы бакалавра.					
<b>Разделы дисциплины и виды занятий</b>					
	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Пр.	СРС	Всего
1.	Основы проектирования кондитерских производств	17	34	57	108
2.	Оборудование кондитерских производств	17	34	57	108
<b>Формируемые компетенции</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);</li> <li>- владение методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);</li> <li>– способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), реконструкции и техническом перевооружении существующих производств (ПК-23);</li> <li>– способность 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-24);</li> <li>– готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);</li> <li>– способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26);</li> <li>– способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-27).</li> </ul>					
<b>Образовательные результаты</b>					
<p><b>знания:</b> конструктивные элементы промышленных зданий и сооружений кондитерских производств (КП); физико-химические свойства материалов, применяемых в строительстве; основные правила, принципы и особенности проектирования одно- и многоэтажных промышленных зданий КП; нормативные документы, определяющие требования к проектированию КП; приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования КП; назначение, устройство и процесс работы машин и аппаратов, используемых в производстве кондитерских изделий.</p> <p><b>умения:</b> читать технологические производственные схемы и чертежи, производить расчет основных параметров и элементов проектируемых зданий и устанавливаемого технологического оборудования; выполнять проекты в ручной графике; уметь описывать машинно-аппаратурные схемы поточных линий производства соответствующих кондитерских изделий; пользоваться справочным материалом и расчетными формулами для определения основных характеристик оборудования; производить различные виды расчетов оборудования (подбор оборудования, производительность, режим, тепловые расчеты и т.п.).</p> <p><b>владение:</b> теоретической базой данных для повышения качества закладываемых проектных решений с учетом технического перевооружения, внедрения новых технологий и современного технологического оборудования на кондитерских производствах.</p>					
<b>Интерактивные формы обучения</b>					
Мультимедийные лекции, защита курсовой работы, дискуссии, встречи с представителями предприятий кондитерской промышленности и др.					
<b>Ответственная кафедра</b>					
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии					
<b>Составители</b>					
Д.х.н., проф. Зайчиков А.М., к.х.н., доцент Иванова С.С.					