

**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 ХЛЕБОЗАВОДОВ</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>   |                                    |  |    | зачет, экзамен      |                                      |     |       |
| <b>Цели освоения дисциплины</b>   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| Целями освоения дисциплины являются изучение существующих проектных решений предприятий отрасли и возможности повышения их экономической эффективности в результате реконструкции и технического перевооружения, а также основных принципов конструирования и эксплуатации оборудования хлебозаводов.   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| <b>Место дисциплины в структуре ООП</b>   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| Относится к дисциплинам по выбору профессионального профиля. Базируется на результатах изучения дисциплин естественнонаучного цикла, в том числе математики, физики, химических дисциплин, дисциплины «Методы анализа пищевых продуктов», дисциплин профессионального цикла «Инженерная и компьютерная графика», «Пищевая химия», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Тепло- и хладотехника», а также дисциплин «Биохимия зерна и хлебопечения», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» и «Технология производства макаронных изделий».  |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| <b>Разделы дисциплины и виды занятий</b>  |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| №   | Наименование раздела дисциплины    | ЛК   | ПЗ | ЛБ                  | Сем-р                                | СРС | Всего |
| 1.  | Основы проектирования хлебозаводов | 17   | 34 |                     |                                      | 50  | 101   |
| 2.  | Оборудование хлебозаводов          | 17   | 34 |                     |                                      | 64  | 115   |
| <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>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p><b>знать</b> конструктивные элементы промышленных зданий и сооружений хлебозаводов; физико-химические свойства материалов, применяемых в строительстве; основные правила, принципы и особенности проектирования одно- и многоэтажных промышленных зданий хлебозаводов; нормативные документы, определяющие требования к проектированию хлебозаводов; приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования хлебозаводов;</p> <p><b>уметь</b> читать технологические производственные схемы и чертежи, устанавливать оборудование, отвечающее протекающим технологическим процессам; выполнять проекты в ручной графике;</p> <p><b>владеть</b> теоретической базой данных для анализа технологических процессов, протекающих на территории строящихся, реконструируемых и действующих предприятий, с учетом технического перевооружения, внедрения новых технологий и современного технологического оборудования хлебозаводов.</p>   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| <b>Интерактивные формы обучения</b>   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| Интерактивные лекции, исследовательский практикум, дискуссии.   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| <b>Ответственная кафедра</b>  |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.   |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| <b>Составители</b>  |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |
| Д.х.н., профессор Зайчиков А.М.; д.т.н., профессор Разговоров П.Б.  |                                    |  |    |                     |                                      |     |       |