

**АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ООП ПОДГОТОВКИ БАКАЛАВРОВ
ПО НАПРАВЛЕНИЮ 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья
ПРОФИЛЬ «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов»
ФОРМА ОБУЧЕНИЯ – ОЧНАЯ СРОК ОСВОЕНИЯ ООП – 4 ГОДА**

Наименование дисциплины		ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ОБОРУДОВАНИЕ МАСЛОЖИРОВЫХ ПРОИЗВОДСТВ					
Курс	4	Семестр	7	Трудоемкость	6 ЗЕ, 216 ч (из них 102 ч ауд. зан.)		
Формы аттестации				зачет, экзамен			
Цели освоения дисциплины							
Целями освоения дисциплины являются изучение существующих проектных решений предприятий отрасли с возможностью повышения их экономической эффективности в результате реконструкции и технического перевооружения, а также основных принципов конструирования и эксплуатации оборудования масложировых производств.							
Место дисциплины в структуре ООП							
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, в том числе «Инженерная и компьютерная графика», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Пищевая химия», а также дисциплины «Технология производства растительных масел».							
Разделы дисциплины и виды занятий							
№	Наименование раздела дисциплины	ЛК	ПЗ	ЛБ	Сем-р	СРС	Всего
1.	Основы проектирования масложировых производств	17	34			50	101
2.	Оборудование масложировых производств	17	34			64	115
Формируемые компетенции							
<ul style="list-style-type: none"> – Владение прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5); – 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); – 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); – 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); – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25); – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-26); – 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). 							
Образовательные результаты							
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>знать конструктивные элементы промышленных зданий и сооружений масложировых предприятий; физико-химические свойства материалов, применяемых в строительстве; основные правила, принципы и особенности проектирования одно- и многоэтажных промышленных зданий масложировых производств; нормативные документы, определяющие требования к проектированию масложировых производств; приемы, используемые при реконструкции и эксплуатации оборудования масложировых производств;</p> <p>уметь читать технологические производственные схемы и чертежи, производить расчет параметров и элементов проектируемых зданий и устанавливаемого технологического оборудования; выполнять проекты в ручной графике;</p> <p>владеть теоретической базой данных для повышения качества закладываемых проектных решений, с учетом технического перевооружения, внедрения новых технологий и современного технологического оборудования на масложировых предприятиях.</p>							
Интерактивные формы обучения							
Интерактивные лекции, исследовательский практикум, дискуссии.							
Ответственная кафедра							
Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии.							
Составители							
Д.х.н., профессор Зайчиков А.М.; д.т.н., профессор Разговоров П.Б.							