

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 26.10.2022 11:15:49  
Уникальный программный ключ:  
faa404d1ae62a025b514a571ee3da654049b512d

## Аннотация

**рабочей программы учебной дисциплины «Б1.В.09. Проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства» направления подготовки бакалавров 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Дисциплина учебного плана подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология бродильных производств и виноделие».**

**Цель изучения курса:** изучение общих вопросов построения промышленных предприятий, содержание технического проекта, составление технико-экономического обоснования, основных нормативов технологического проектирования, технологических расчетов, расчета и подбора оборудования, оформление проектно-конструкторской документации.

**К задачам дисциплины относятся:**

- ознакомление с работой проектных организаций, осуществляющих проектирование предприятий отрасли;
- приобретение теоретических знаний по общим вопросам проектирования промышленных предприятий, составляющих технического проекта и этапов его выполнения;
- изучение особенностей типового проектирования и проектов реконструкций (расширения) предприятий;
- усвоение принципов и особенностей компоновки оборудования и помещений, проектирования генерального плана предприятия;
- освоение выполнения экономического обоснования и целесообразности строительства или реконструкции действующего предприятия;
- приобретение знаний по определению производственной мощности предприятия в заданной точке строительства;
- ознакомление с нормами технологического проектирования, с выполнением расчетов продуктов, вспомогательных материалов, площадей складских помещений, расчетами количества технологического оборудования.

**Основные блоки и темы дисциплины**

Раздел 1. Общие вопросы проектирования.

Раздел 2. Проектирование предприятий отрасли.

Раздел 3. Технологическая часть Рабочего проекта.

Раздел 4. Графическая часть Рабочего проекта.

**Учебная дисциплина «Проектирование предприятий отрасли и промышленного строительства» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений. В процессе освоения дисциплины должны быть сформированы следующие профессиональные (ПКУВ) компетенции:**

- способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств (ПКУВ-4);
- 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 (ПКУВ-4.1);

- готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПКУВ-4.2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

**знать:** способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях (ПКУВ-4.1); принципы технико-экономического обоснования проектных решений; знать порядок разработки технико-экономического обоснования проекта (ПКУВ-4.2);

**уметь:** использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования; проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (ПКУВ-4.1); проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции производить технико-экономическое обоснование (ПКУВ-4.2);

**владеть:** принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил (ПКУВ-4.1); методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции

-необходимыми инженерными знаниями для защиты принимаемых проектных решений (ПКУВ-4.2).

Дисциплина «Проектирование предприятий отрасли и промышленное строительство» изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими занятиями, выполнением контрольных работ, индивидуальных заданий, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой.

**Общая трудоемкость дисциплины** составляет 108 часов, 3 зачетные единицы (ОФО, ЗФО).

**Вид промежуточной аттестации:** экзамен.

Разработчик:

доцент, кандидат технических наук \_\_\_\_\_



Л.В.Гнетко

Зав. выпускающей кафедрой \_\_\_\_\_



Х.Р. Сиюхов