

# Б1.Б.18 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания  
из растительного сырья

Профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

## 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

### 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: **расчетно-проектной, производственно-технологической деятельности.**

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся систему фундаментальных знаний, необходимых для последующей подготовки бакалавра, способного к эффективному решению практических задач возникающих в их последующей профессиональной деятельности по вопросам основы проектирования предприятий отрасли в соответствии с нормами и правилами, а также способствующих дальнейшему развитию личности.

#### **Задачи дисциплины:**

- сформировать общие представления о проектировании и реконструкции перерабатывающих предприятий на основе изучения достижений науки и техники в области производство продуктов питания из растительного сырья, освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков по основам проектирования предприятий отрасли, освоения методики расчета основных параметров предприятий;
- изучение последовательности проектирования и строительства предприятий, методов расчёта и подбора эффективного технологического оборудования, выбор наиболее оптимальных технологических решений;
- обладать навыками проектирования технологической и строительной части.

### 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов	Обучающийся должен знать: нормативные документы по проектированию новых, реконструкции и техническому переоснащению	Обучающийся должен уметь: руководствоваться нормативными документами при проектировании, реконструкции и	Обучающийся должен владеть: навыками проектирования технологических процессов производства,

питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	существующих производств осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования предприятий отрасли. - (Б1.Б.20-3.1)	техническому переоснащению существующих производств предприятий с использованием собранных исходных данных. (Б1.Б.20-У.1)	реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий отрасли. (Б1.Б.20-Н.1)
ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Обучающийся должен знать: основы расчета производственных и вспомогательных площадей и принципов компоновки участков, а также определения количества основного, вспомогательного и др. видов оборудования и их размещения по производственному процессу (Б1.Б.20-3.2)	Обучающийся должен уметь: руководствоваться нормативными документами по расчету производственных и вспомогательных площадей и принципов компоновки участков, а также по определению количества основного, вспомогательного и др. видов оборудования и их размещения по производственному процессу (Б1.Б.20-У.2)	Обучающийся должен владеть: навыками проектирования технологических процессов производства, компоновки и планировки предприятий отрасли. (Б1.Б.20-Н.2)