

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

### **Б1.В.10 «Проектирование предприятий отрасли»**

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: общей химии и биотехнологии

Кафедра-разработчик рабочей программы: общей химии и биотехнологии

#### ***1. Цели освоения дисциплины***

- а) освоение процесса проектирования предприятий отрасли в соответствии с нормативными документами;
- б) изучение последовательности проектирования предприятий отрасли;
- в) изучение методов расчета и подбора эффективного технологического оборудования.

#### ***2. Содержание дисциплины «Проектирование предприятий отрасли»***

- 1. Общие сведения о хлебопекарном производстве.
- 2. Проектирование отделений и участков приема, хранения и подготовки сырья.
- 3. Тестоприготовительное отделение.
- 4. Тесторазделочное отделение и пекарный зал.
- 5. Склад готовой продукции.
- 6. Подсобные и административно-бытовые помещения. Строительная часть.

#### ***3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен***

##### ***1) Знать:***

- а) правила эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания;
- б) правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест;
- в) правила организации документооборота по производству на предприятии питания, использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания;

##### ***2) Уметь:***

- а) разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
- б) осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам; использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

в) рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство;

г) организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

д) контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий;

3) Владеть:

а) способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала;

б) способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;

в) правилами осуществления необходимых мер безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;

г) способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии

(должность)

  
(подпись)

Л.И. Агзамова

(ФИО)