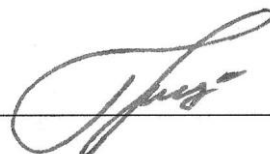


Наименование дисциплины	<b>ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ</b>
<b>Интерактивные формы обучения</b>	Лекция, визуализации, тренинги и др.
<b>Цели освоения дисциплины</b>	
Целями освоения дисциплины «Основы проектирования пищевых производств» являются развитие у студентов профессиональных компетенций в области знаний о принципах и методах проектирования предприятий пищевой промышленности, стадиях проектирования, составе технической документации при разработке проектов на технические объекты и предприятий отрасли, а также научить студентов выполнять предпроектные и проектные работы.	
<b>Место дисциплины в структуре ООП</b>	
Дисциплина относится к базовой части блока 1 и изучается бакалаврами после таких дисциплин как «Математика», «Химия», «Физика», «Инженерная графика», «Теоретическая механика», «Сопротивление материалов», «Материаловедение» и других дисциплин математического, естественнонаучного и общепрофессионального циклов.	
<b>Основное содержание</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные понятия, принципы и методика проектирования.</li> <li>2. Обоснование инвестиций</li> <li>3. Разработка проектной документации</li> <li>4. Рабочая документация</li> </ol>	
<b>Формируемые компетенции</b>	
<p><b>профессиональные (ПК):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам (ПК-6);</li> <li>- умение проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий (ПК-8);</li> <li>- способность проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование (ПК-11).</li> </ul>	
<b>Образовательные результаты</b>	
<p><b>знать:</b> основные понятия, принципы и методики проектирования пищевых производств;</p> <p><b>уметь:</b> обосновывать экономическую целесообразность и техническую необходимость создания пищевого производства, выбирать технологию производства и тип оборудования, составлять структурную технологическую схему производства, выполнять расчеты материальных и тепловых балансов производства;</p> <p><b>владеть:</b> методиками проектирования пищевых производств.</p>	
<b>Взаимосвязь дисциплины с профессиональной деятельностью выпускника</b>	
Освоение дисциплины обеспечивает решение выпускником профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП бакалавриата и видами профессиональной деятельности (проектно-конструкторской, производственно-технологической).	
<b>Ответственная кафедра</b>	
Кафедра машин и аппаратов химических производств	

Начальник УМУ \_\_\_\_\_



Н.Е. Гордина