



Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Смирнов Сергей Иванович
Должность: врио ректора
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45
Уникальный программный ключ:
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Утверждаю:
Руководитель ООП:
Ю.А. Рыжков 
 2020 г.

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Направление подготовки
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 2 курса очной формы (4 курса заочной формы) обучения

Составитель:
к.в.н., доц. Ушаков С.И. 

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Основы проектирования пищевых предприятий

2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является:

- приобретение студентами основ теоретических знаний по проектированию пищевых предприятий, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:

- способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);

- способности организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10).

- способности владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Задачами освоения дисциплины являются:

- дать студентам знания по организации проектирования пищевых производств;

- ознакомить студентов с порядком разработки проектной документации;

- ознакомить студентов с порядком компоновки производства и разработки принципиальной технологической схемы пищевых производств.

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина относится к дисциплинам вариативной части «Модуль 3. Дисциплины, формирующие ПК», «Дисциплины по выбору» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Дисциплины и практики, на основе которых ведется освоение дисциплины:

- Системы управления технологическими процессами и информационные технологии;

- Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 34 часов, практические занятия 17 часов, самостоятельная работа: 57 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 6 часов, практические занятия 6 часов, самостоятельная работа: 92 часов. + 4 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, в том числе контактная работа: лекции 8 часов, практические занятия 8 часов, самостоятельная работа: 119 часов. + 9 час. (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

| Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции) | Планируемые результаты обучения по дисциплине |
|---|---|
| (ОПК-2) способностью разрабатывать мероприятия по | Владеть: стандартными программными средствами при разработке технологической части проектов пищевых |

| | |
|---|---|
| <p>совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> | <p>предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; Уметь: определять принципиальную технологическую схему пищевого производства; рассчитывать мощность и режим работы пищевых предприятий; Знать: порядок разработки проектной документации при проектировании пищевых производств; основные требования при проектировании пищевых предприятий;</p> |
| <p>(ПК-10) способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения</p> | <p>Владеть: готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений, Уметь: применять на практике знания по разработке и компоновке производства предприятий пищевого производства; Знать: основы организации проектирования пищевых производств.</p> |
| <p>способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17)</p> | <p>Владеть: статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья. Уметь: провести точечное и интервальное оценивание экспериментальных данных; проанализировать исходные данные, выдвинуть и проверить гипотезы; использовать для анализа данных и представления результатов такие пакеты как Statistica. Знать: методы регрессионного и дискриминантного анализа; как идентифицировать модель, оценить качество и параметры модели.</p> |

6. Форма промежуточной аттестации-

Очная форма: зачет в 4-ом семестре;

Заочная форма: зачет на 4 курсе (зимняя сессия).

По переходному плану заочная форма: экзамен на 3 курсе (зимняя сессия).

7. Язык преподавания русский.