

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
 Должность: Ректор
 Дата подписания: 07.07.2025 14:10:42
 Уникальный программный ключ:
 4c46f2d9dda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Чувашский государственный аграрный университет"
(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)
 Кафедра Механизации, электрификации и автоматизации с/х производства

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

17.04.2025 г.

Б1.В.01

Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции
растениеводства

Квалификация **Бакалавриат**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180

в том числе:

аудиторные занятия 72

самостоятельная работа 72

часов на контроль 36

Виды контроля:

экзамен курсы проекты

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	7 (4.1)		Итого	
Неделя	17 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	36	36	36	36
Практические	36	36	36	36
В том числе инт.	12	12	12	12
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	72	72	72	72
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	180	180	180	180

Программу составил(и):

канд. техн. наук, доц., Шаронова Татьяна Вячеславовна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Проектирование перерабатывающих предприятий в АПК" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

2. Учебный план: Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) Технология производства и переработки продукции растениеводства, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 17.04.2025 г., протокол № 14.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьев С.Н.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в области проектирования и строительства перерабатывающих предприятий в АПК

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.1.1	Производственная практика, технологическая практика
2.1.2	Технология переработки и хранения продукции животноводства
2.1.3	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий
2.1.4	Защита прав потребителей
2.1.5	Оборудование перерабатывающих производств
2.1.6	Правоведение
2.1.7	Предпринимательское право
2.1.8	Процессы и аппараты перерабатывающих производств
2.1.9	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции
2.1.10	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2.1.11	Технология хранения продукции растениеводства
2.1.12	Учебная практика, технологическая практика
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Виноделие
2.2.2	Охрана труда и техника безопасности на перерабатывающих предприятиях
2.2.3	Производственная практика, научно-исследовательская работа
2.2.4	Санитария и гигиена в перерабатывающих предприятиях
2.2.5	Технология производства пива
2.2.6	Технология производства растительных масел
2.2.7	Технология свекло-сахарного производства

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ПК-2. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства	
ПК-2.1 Реализует современные технологии переработки продукции растениеводства	
ПК-2.2 Реализует современные технологии хранения продукции растениеводства	
ПК-3. Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции животноводства	
ПК-3.1 Реализует современные технологии переработки продукции животноводства	
ПК-3.2 Реализует современные технологии хранения продукции животноводства	
ПК-4. Способен реализовывать технологий переработки продукции плодоводства и овощеводства	
ПК-4.1 Реализует технологии переработки продукции плодоводства	
ПК-4.2 Реализует технологии переработки продукции овощеводства	
ПК-10. Способен решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности	
ПК-10.1 Решает задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности	
ПК-10.2 Осуществляет распоряжение правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот	
ПК-13. Способен обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
ПК-13.1 Знает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
ПК-13.2 Обосновывает режимы хранения сельскохозяйственной продукции	
ПК-16. Способен осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины	
ПК-16.1 Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины	
ПК-16.2 Осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.1.2	способы использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.1.3	распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот
3.1.4	режимы хранения сельскохозяйственной продукции,
3.1.5	контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.1.6	технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.1.7	технологий переработки продукции плодового и овощеводства
3.2	Уметь:
3.2.1	решать задачи в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.2.2	решать задачи, связанные с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.2.3	осуществлять распоряжение правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот,
3.2.4	обосновать режимы хранения сельскохозяйственной продукции,
3.2.5	осуществлять контроль за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.2.6	реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.2.7	реализовывать технологий переработки продукции плодового и овощеводства
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	решения задач в области развития науки, техники и технологии с учетом нормативного правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
3.3.2	решения задач, связанных с выбором способов использования и распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности,
3.3.3	распоряжения правами на результаты интеллектуальной деятельности, включая введение таких прав в гражданский оборот,
3.3.4	обоснования режимов хранения сельскохозяйственной продукции,
3.3.5	осуществления контроля за соблюдением технологической и трудовой дисциплины,
3.3.6	реализации технологии переработки и хранения продукции растениеводства,
3.3.7	реализации технологий переработки продукции плодового и овощеводства

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Основы проектирования и строительства перерабатывающих производств							
Введение. Содержание, цель и задачи дисциплины. Общие сведения и нормативная база проектирования. Общие положения о проектировании. Предпроектные и проектные работы. Общие сведения о проектно-сметной документации. Техничко-экономическое обоснование проектируемого предприятия. Изучение планировочных решений для предприятий различного назначения. /Лек/	7	6	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос, конспект

Введение. Содержание, цель и задачи дисциплины. Общие сведения и нормативная база проектирования. Общие положения о проектировании. Предпроектные и проектные работы. Общие сведения о проектно-сметной документации. Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия. Изучение планировочных решений для предприятий различного назначения. /Пр/	7	8	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	
Введение. Содержание, цель и задачи дисциплины. Общие сведения и нормативная база проектирования. Общие положения о проектировании. Предпроектные и проектные работы. Общие сведения о проектно-сметной документации. Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия. Изучение планировочных решений для предприятий различного назначения. /Ср/	7	10	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос, оценка выступлений. Проверка индивидуальных домашних заданий.
Раздел 2. Обоснование и выбор технологических процессов							
Обоснование и выбор технологических процессов. Расчет объемов выпуска готовой продукции. Расчет потребности в сырье и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий. Расчет годовых фондов времени. Определение потребного количество рабочих. /Лек/	7	6	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Проблемная лекция
Обоснование и выбор технологических процессов. Расчет объемов выпуска готовой продукции. Расчет потребности в сырье и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий. Расчет годовых фондов времени. Определение потребного количество рабочих. /Пр/	7	6	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Обоснование и выбор технологических процессов. Расчет объемов выпуска готовой продукции. Расчет потребности в сырье и вспомогательных материалов для производства колбасных изделий. Расчет годовых фондов времени. Определение потребного количество рабочих. /Ср/	7	14	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос, оценка выступлений. Проверка индивидуальных домашних заданий.
Раздел 3. Основы проектирования технологической части.							

Основы проектирования технологической части. Расчет и подбор оборудования. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства колбасных изделий. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий. Разработка графика технологического процесса перерабатывающего предприятия. Расстановка оборудования на плане основного производственного корпуса. /Лек/	7	10	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Проблемная лекция
Основы проектирования технологической части. Расчет и подбор оборудования. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства колбасных изделий. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий. Разработка графика технологического процесса перерабатывающего предприятия. Расстановка оборудования на плане основного производственного корпуса. /Пр/	7	10	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
Основы проектирования технологической части. Расчет и подбор оборудования. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства колбасных изделий. Проектирование технологического процесса, расчет и подбор технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий. Разработка графика технологического процесса перерабатывающего предприятия. Расстановка оборудования на плане основного производственного корпуса. /Ср/	7	16	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос, оценка выступлений. Проверка индивидуальных домашних заданий.
Раздел 4. Основы проектирования строительной части							

Основы проектирования (строительной части) и строительства предприятий, Общие сведения о строительных чертежах. Состав площадей главного производственного корпуса. Компонировка основных и вспомогательных производств. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания хлебопекарного предприятия. Проектирование помещений по хранению сырья и готовый продукции. Основные элементы зданий и сооружений перерабатывающих предприятий. Виды основных строительных материалов и их свойства. Разработка компоновочного плана. Выбор конструкции основных строительных элементов. Генеральный план перерабатывающего предприятия. Основы проектирования мероприятий по охране труда. Расчет расхода воды, пара, холода и электроэнергии на технологические цели и бытовые нужды. /Лек/	7	14	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Проблемная лекция
--	---	----	--	-----------------------------	---	---	--------------------------

Основы проектирования (строительной части) и строительства предприятий, Общие сведения о строительных чертежах. Состав площадей главного производственного корпуса. Компонировка основных и вспомогательных производств. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания хлебопекарного предприятия. Проектирование помещений по хранению сырья и готовый продукции. Основные элементы зданий и сооружений перерабатывающих предприятий. Виды основных строительных материалов и их свойства. Разработка компоновочного плана. Выбор конструкции основных строительных элементов. Генеральный план перерабатывающего предприятия. Основы проектирования мероприятий по охране труда. Расчет расхода воды, пара, холода и электроэнергии на технологические цели и бытовые нужды. /Пр/	7	12	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	2	0	Учебная дискуссия
---	---	----	--	-----------------------------	---	---	-------------------

Основы проектирования (строительной части) и строительства предприятий, Общие сведения о строительных чертежах. Состав площадей главного производственного корпуса. Компонировка основных и вспомогательных производств. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания мясоперерабатывающих предприятий. Определение площадей производственных участков и габаритных размеров здания хлебопекарного предприятия. Проектирование помещений по хранению сырья и готовый продукции. Основные элементы зданий и сооружений перерабатывающих предприятий. Виды основных строительных материалов и их свойства. Разработка компоновочного плана. Выбор конструкции основных строительных элементов. Генеральный план перерабатывающего предприятия. Основы проектирования мероприятий по охране труда. Расчет расхода воды, пара, холода и электроэнергии на технологические цели и бытовые нужды. /Ср/	7	14	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Опрос, оценка выступлений. Проверка индивидуальных домашних заданий.
Раздел 5. Курсовое проектирование							
Выполнение КП /Ср/	7	18	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	Защита КП
Раздел 6. Контроль							
/Экзамен/	7	36	ПК-10.1 ПК-10.2 ПК-13.1 ПК-13.2 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-16.1 ПК-16.2 ПК-4.1 ПК-4.2	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

не предусмотрено

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Вопросы для оценки знаний теоретического курса

1. Общие сведения о проектировании промышленных зданий и требования к ним

2. Этапы проектирования перерабатывающих производств и требования к процессу проектирования.
3. Основные методы проектирования при создании предприятий
4. Документация входящая в состав проекта и их содержание
5. Чертежи входящие в состав пояснительной записки проекта
6. Классификация предприятий по переработке сельскохозяйственного сырья
7. Мощность, производительность и технологический поток предприятия и основные характеристики технологического потока.
8. Методика определения мощности перерабатывающих предприятий
9. Дайте определение операции I, 2, 3 и 4 класса и их производительность.
10. Методика определения производительности линии, и какая зависимость между производительности линии и промежуточной емкости
11. Отличительные признаки общей принципиальной технологической схемы от частной
12. Операторная модель технологического процесса и необходимость таких моделей
13. Назначение и особенности расчета промежуточных емкостей для переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
14. Об особенностях проектирования предприятий по переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
15. Технологические схемы по первичной переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
16. Сущность и методика продуктового расчета предприятия по первичной переработке молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
17. Последовательность разработки графика технологических процессов переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод и необходимое оборудование для их выполнения.
18. Режим работы предприятия, расчет номинальных и действительных годовых фондов времени рабочих и оборудования.
19. Расчет количества производственных, вспомогательных и других категорий работающих на предприятии.
20. Требования к технологическому оборудованию и нормы производительности машин и аппаратов периодического и непрерывного действия.
21. Приведите особенности расчета и подбора технологического оборудования для переработки молока, мяса, зерна, плодов и ягод.
22. Промышленные здания и требования к их проектированию, ЕМС в строительстве. Понятия о пролете, шаге, сетке колонн
23. Состав площадей предприятия, методы расчета производственных площадей и определение габаритных размеров производственного корпуса.
24. Компонировка основных и вспомогательных производств предприятия
25. Складские системы, технологическая схема хранения сырья и готовой продукции.

Вопросы на оценку понимания/умений студента

1. Запасы производства, оптимизация запасов и емкости хранилища.
2. Методика определения теплового баланса хранилища и расчет теплового баланса камеры хранения
3. Параметры, по которым выбирается холодильная машина.
4. Как изменяется теплоприток от холодильной обработки при увеличении объема камеры и массы продукции.
5. Назначения генерального плана и основные оценочные показатели плана.
6. Перечислите материалы, используемые для строительства.
7. Сравнительная характеристика строительных материалов по прочности и по влагостойкости.
8. Материалы, используемые для теплоизоляции, газоизоляции и гидроизоляции зданий, сооружений
9. Охарактеризуйте покрасочные материалы и их назначение.
10. Назовите строительные металлы и их марки.
11. Какие типы зданий применяют для строительства перерабатывающих предприятий?
12. Назовите основные элементы зданий и сооружений.
13. Типы фундаментов, используемые для строительства зданий.
14. Как влияет географическая широта на выбор фундамента?
15. Несущая стена, самонесущая стена
16. Параметры, необходимые для расчета вентиляции и освещения.
17. Параметры, необходимые для расчета водоснабжения производственного помещения.
18. Параметры, необходимые для расчета канализации производственного помещения.
19. Основные положения методики расчета энергообеспечения производства.
20. Основные требования техники безопасности, которые необходимо учитывать при проектировании предприятий.
21. Перечислите задачи управления производством.
22. Понятие системы промышленной автоматизации.
23. Интегрированная система управления производством.
24. Расчет себестоимости выпускаемой продукции.
25. Основные техника – экономические показатели проекта.
26. Техничко-экономическая оценка проекта.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

1. Назначение и классификация предприятий АПК.
2. Генеральный план предприятия.
3. Гидравлический расчет воздухопроводов.
4. Гидравлический расчет трубопроводов водяного отопления.
5. Гидравлический расчет трубопроводов насосной водяной системы отопления.
6. Индивидуальные проекты.

7	Источники водоснабжения, головные сооружения водопроводов.
8	Каркас промышленных зданий.
9	Машины и механизмы для производства работ.
10	Назначение канализации и категории сточных вод.
11	Назначение ограждающих конструкций, лестниц, лифтов.
12	Объемно-планированные и конструктивные решения зданий.
13	Определение количества тепла на подогрев вентиляционного здания.
14	Определение установочной мощности электродвигателя к вентилятору.
15	Определите теплопотери здания.
16	Определите теплопотери промышленного здания точным и приближенным методами.
17	Определите часовой и годовой расход тепла на отопление здания.
18	Определить требуемую поверхность нагрева отопительных приборов.
19	Организация строительства.
20	Основания зданий.
21	Основы технологии производства строительных работ.
22	Понятие реформационного шва, несущих конструкций и фундамента.
23	Правила выполнение плана и поперечного разреза многоэтажного промышленного здания.
24	Правила подбора вентилятора.
25	Правила подбора калорифера.
26	Правила подбора оборудования вентиляционной системы.
27	Проектирование производственных зданий.
28	Расчет горячего водоснабжения.
29	Расчет отопительных приборов.
30	Расчет производительности механической вентиляции для производственного помещения.
31	Стадии проектирования.
32	Стандартизация в строительстве.
33	Схемы районной планировки. Промышленные узлы.
34	Теплотехнический контроль внешних ограждений
35	Типовые проектирования.
36	Типы одноэтажных и многоэтажных зданий.
37	Требования, предъявляемые к зданиям.
38	Унификация и типизация зданий и конструктивные элементы.
39	Фундамент здания.
40	Характеристика природных газов и их использование.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Перечень вопросов, выносимых на опрос (коллоквиум)

Опрос 1.

1. Общая пояснительная записка проекта. Что она содержит?
2. Привязка типовых проектов.
3. Стадии проектирования.
4. Виды проектов
5. Нормы проектирования.
6. Генеральный план проекта.
7. Технологические решения проекта
8. Сметная документация проекта.
9. Рабочие чертежи проекта.
10. Спецификация на оборудование

Опрос 2

1. Местное и центральное отопление.
2. Вентиляционные системы.
3. Водопровод.
4. Канализация.
5. Горячее водоснабжение
6. Новое или капитальное строительство.
7. Расширение предприятия.
8. Реконструкция предприятия.
9. Техническое перевооружение.
10. Генеральный подрядчик и субподрядчик.

Примерные темы докладов

- 1.Классификация и состав перерабатывающих предприятий в АПК.
- 2.Нормы технологического проектирования.
- 3.СНиП.
- 4.Государственные стандарты на предприятия АПК.
- 5.Типы и состав проектов.
- 6.Исходные данные для проектирования.
- 7.Стадийность проектирования.

- 8.Порядок разработки проектов.
- 9.Порядок утверждения проектов.
- 10.Технико-экономическая часть проекта её назначение и содержание.
- 11.Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия.
- 12.Выбор площадки под строительство.
- 13.Снабжения предприятия водой, паром, электроэнергий.
- 14.Обеспечение предприятия подъездными путями и очистными сооружениями.
- 15.Генеральный план перерабатывающего предприятия.
16. Характеристика отдельных зданий и сооружений.
- 17.Инженерные коммуникации, транспортные пути.
- 18.Использование норм технологического проектирования предприятий по переработке различного вида сельскохозяйственного сырья.
- 19.Обоснование общей технологической схемы производственного процесса предприятия.
- 20.Выбор и обоснование технологических процессов первичной переработки сырья.
- 21.Расчёт объёма выпуска готовой продукции.
- 22.Разработка графика технологических процессов предприятия.
- 23.Расчёт поточно-технологических линий перерабатывающих предприятий.
- 24.График работы оборудования.
- 25.Расчёт расхода воды, пара, холода и электроэнергии на технологические нужды.
- 26.Расчёт площадей производственных, вспомогательных и складских помещений.
- 27.Расстановка оборудования.
- 28.Унификация строительных элементов зданий.
- 29.Фундаменты, стены, перегородки, крыши и т.д.
- 30.Виды строительных материалов и их основные свойства.
- 31.Неорганические вяжущие материалы, строительные растворы, бетоны и железобетонные изделия.
- 32.Лесные материалы.
- 33.Теплоизоляционные материалы.
- 34.Битумные и дегтярные материалы.
- 35.Гидроизоляционные и кровельные материалы.
- 36.Пластические массы и полимеры.
- 37.Стекло.
- 38.Строительные металлы.
- 39.Лакокрасочные материалы.
- 40.Технология окраски.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Нестеренко А. А., Кенийз Н. В.	Технологические линии в перерабатывающей промышленности: учебное пособие	Краснодар: КубГАУ, 2020	Электрон ный ресурс
Л1.2	Антипов С. Т., Панфилов В. А., Шахов С. В., Панфилова В. А.	Проектирование технологий и техники будущего пищевых производств: учебник	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электрон ный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Гордеев А. С., Завражнов А. И., Курочкин А. А., Хмыров В. Д., Шабурова Г. В., Завражнов А. И.	Основы проектирования и строительства перерабатывающих предприятий: учебник	М.: Агроконсалт, 2002	45

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	ОС Windows XP
6.3.1.2	Office 2007 Suites
6.3.1.3	7-Zip
6.3.1.4	VisualStudio 2015
6.3.1.5	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
1-501	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (персональные компьютеры) (3 шт.). Стол ученический 2-х местный (5 шт.), стул ученический (7 шт.)
1-506	Пр	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная, столы (15 шт.), стулья (23 шт.), стенды (3 шт.), тренажерно-диагностический комплекс «Кондиционер», тренажерно-диагностический комплекс «Холодильник», тестораскаточная машина Imperia, фильтр комбинированный, Тестомес Fimar 7/S
1-502	Лек	Учебная аудитория	Доска ученическая настенная трехэлементная (1 шт.), демонстрационное оборудование (экран с электроприводом СЕНА EcMaster Electric 180*180 (1 шт.), ноутбук, проектор) и учебно-наглядные пособия, кафедра лектора настольная (1 шт.), стол ученический 4-х местный на металлокаркасе (26 шт.), стул полумягкий (1 шт.), скамейка 4-х местная на металлокаркасе (25 шт.), настенные плакаты и стенды (9 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методика изучения курса предусматривает наряду с лекциями и практическими занятиями, курсовое проектирование, организацию самостоятельной работы студентов, проведение консультаций, осуществление текущего и промежуточного форм контроля.

Система знаний по дисциплине формируется в ходе аудиторных и внеаудиторных (самостоятельных) занятий. Используя лекционный материал, учебники и учебные пособия, дополнительную литературу, проявляя творческий подход, бакалавр готовится к практическим занятиям, рассматривая их как пополнение, углубление, систематизацию своих теоретических знаний.

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. Посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, методов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. Посещать практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи и тесты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются задачи, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Практическое занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. Систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение материалов учебников и статей из литературы, решение задач. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. Под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. При возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____