

**АННОТАЦИЯ**  
**к рабочей программе учебной дисциплины**  
**Проектирование предприятий биотехнологической отрасли**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-3.2 ПК-3.3.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знание:***

- методик расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях
- методик расчета для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий.

***Умение:***

- проводить расчеты производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков
- проводить расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.

***Навык:***

- проведения расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков.

**3. Содержание программы учебной дисциплины**

Методы проектирования, структура инвестиционного процесса, стратегия реализации инвестиционного процесса, стадии инвестиционного процесса, виды проектов и их состав. Структура биотехнологического производства. Генеральный план биотехнологического производства. Проектирование технологического процесса. Компонентное обеспечение проекта. Улучшение экологичности биотехнологических производств. Аппаратура типовых процессов биотехнологии. Строительная реконструкция действующих предприятий.

**4. Форма промежуточной аттестации: зачёт.**

**5. Разработчик:** канд.с.-х.наук, доцент кафедры пищевых технологий Козликин А.В.