

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения»

Целью освоения дисциплины «Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения» является приобретение теоретических знаний и практических умений в области управления проектами в производстве продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины

- приобретение способности оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;
- приобретение способности разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия

Содержание дисциплины

Тема 1: Научные и инженерные основы строения технологических линий

1. Основные типы предприятий молочной промышленности
2. Общая характеристика предприятий мясоперерабатывающей промышленности
3. Общие положения. Проектирования технологических линий
4. Технологические потоки в схеме переработки мяса
5. Классификация поточных линий
- 6 Выбор технологического процесса
7. Классификация технологического оборудования
- 8 Выбор оборудования технологических линий

Тема 2: Этапы проектирования линий. Методика технологического проектирования

1. Продуктовые расчеты
2. Выбор и обоснование технологических схем производства
3. Правила оформления графической части проектной документации
4. Общие правила оформления проектно-сметной документации
5. Принципы составления компоновочных решений и планов основных производств
6. Составление и оформление технологических схем
7. Принципы составления компоновочных решений и планов цехов предприятий

Объем дисциплины 3 з. е.

Форма промежуточного контроля - зачет.

