

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и това-
роведения

Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.04.01 «Основы технологических расчетов при проектировании предприятий парфюмерно-косметической промышленности» для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технологии жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра процессов и аппаратов перерабатывающих производств

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.т.н., доцент Сорокина И.А.

к.т.н., доцент Котик О.А.

Начальник смены цеха рафинации ООО
«Бунге-СНГ» Ломакин Н.В.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и товарове-
дения

Высоцкая Е.А.



« 29 » августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.ДВ.04.01 «Основы технологических расчетов при проектировании предприятий парфюмерно-косметической промышленности» для направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра технологического оборудования процессов перерабатывающих производств механизации сельского хозяйства и БЖД

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.т.н., доцент Сорокина И.А.

к.т.н., доцент Котик О.А.

Начальник смены цеха рафинации ООО
«Бунге-СНГ» Ломакин Н.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 года № 211 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 03 апреля 2015 г, регистрационный номер №36724.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  Н.В. Королькова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются основы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности, принципы составления материального баланса, производственных рецептур, расчета продуктов и основного технологического оборудования.

Дисциплина направлена на формирование у обучающихся знаний, умений и навыков в области *организационно-управленческого и расчетно-проектного* видов профессиональной деятельности

Цель дисциплины – формирование необходимых теоретических знаний для разработки технологической части проектов предприятий парфюмерно-косметической промышленности, а также приобретение практических навыков составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков в том числе организации технологии производства.

Задачи дисциплины: знакомство с основными принципами проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности, методикой разработки технологической части проекта; освоение принципов составления материального баланса производства и производственных участков; получение навыков расчета продуктов, расчета и подбора основного технологического оборудования.

Место дисциплины в структуре ОП.

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 «Основы технологических расчетов при проектировании предприятий парфюмерно-косметической промышленности» относится к блоку дисциплин по выбору вариативной части Блока 1. ОП.

Этот курс дает теоретические знания и необходимые практические навыки для проведения технологических расчетов при курсовом проектировании и подготовке выпускной квалификационной работы.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику разработки технологической части проектов предприятий парфюмерно-косметической промышленности; - стандартные программные средства для проведения технологических расчетов. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать программные средства для составления материального баланса предприятий парфюмерно-косметической промышленности. <p>иметь навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета и оптимизации производственных рецептур
ПК-20	способностью понимать принципы составления технологических расче-	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности;

	тов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	<p>- методику составления материального баланса производства и производственных участков; уметь: - составлять принципиальные технологические схемы всего производства и отдельных производственных участков; иметь навыки: - расчета продуктов и основного технологического оборудования.</p>
--	--	---

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 1 – Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объем часов	всего часов
		3 семестр	8 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	3/108
Общая контактная работа	34,65	34,65	10,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	73,35	73,35	97,35
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч.	34,5	34,5	10,5
лекции	18	18	6
практические занятия	16	16	4
лабораторные работы			-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий	64,5	64,5	88,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
защита контрольной работы	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-

Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины.

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

Таблица 2 – Темы разделов и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1.	Основные понятия и принципы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности	4	-	-	12
2.	Материальный баланс производства и производственных участков.	4	6	-	20
3.	Расчет продуктов.	6	6	-	20
4.	Расчет и подбор технологического оборудования	4	4	-	12,5
	Итого:	18	16	-	64,5
заочная форма обучения					
1.	Основные понятия и принципы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности	1	-	-	20
2.	Материальный баланс производства и производственных участков.	2	2	-	24
3.	Расчет продуктов.	2	2	-	24
4.	Расчет и подбор технологического оборудования	1	-	-	20,5
	Итого:	6	4	-	88,5

4.2. Содержание разделов дисциплины.

Раздел 1. Основные понятия и принципы проектирования предприятий пищевой промышленности

Лекция 1. Основные понятия и принципы проектирования предприятий пищевой промышленности

Цель, задачи и содержание курса. Методика проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности. Технологический проект. Технологическая схема производства.

Раздел 2. Материальный баланс производства и производственных участков.

Лекция 2. Материальный баланс производства и производственных участков.

Составление материального баланса. Понятие о нормах расхода сырья и материалов, выходе продукции, отходах и потерях. Производственная рецептура. Расчет сырья на групповой ассортимент.

Раздел 3. Расчет продуктов.

Лекция 3. Расчет продуктов.

Особенности расчета продуктов в парфюмерно-косметической промышленности. Основные технологические расчеты в технологии эфирных масел, парфюмерных жидкостей, косметических изделий.

Раздел 4. Расчет и подбор технологического оборудования

Лекция 4. Расчет и подбор технологического оборудования

Общие принципы анализа, расчета и подбора технологического оборудования.

4.3. Перечень тем лекций

Таблица 3 – Перечень тем лекций

№ п/п	Темы лекций	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная	заочная
1	Основные понятия и принципы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности	4	1
2	Материальный баланс производства и производственных участков.	4	2
3	Расчет продуктов.	6	2
4	Расчет и подбор технологического оборудования	4	1
	Итого	18	6

4.4 Перечень тем практических занятий (семинаров)

Таблица 4 – Перечень тем практических занятий

№ п/п	Тема лабораторных занятий	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная (семестр)	Заочная (семестр)
		3	-
1	Составление эскизной технологической схемы производственных участков	2	1
2	Расчет материального баланса производственных участков	4	1
3	Расчет продуктов для заданного производственного участка	4	1
4	Составление производственной рецептуры и ее оптимизация	2	1
5	Расчет и подбор технологического оборудования для заданного производственного участка	4	-
	Итого:	16	4

4.5 Перечень тем лабораторных работ

Не предусмотрено.

4.6 Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Перечень методических рекомендаций студентам по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям:

1. Сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников.
2. Устный пересказ изученного материала.
3. Выполнение домашнего задания, предложенного на лабораторных занятиях.
4. Взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов.
5. Применение полученных знаний при анализе практических ситуаций.
6. Репетиционное выступление перед студентами.

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрено.

4.6.3. Перечень рефератов, расчетно-графических работ

Не предусмотрено.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

Таблица 6. – Перечень тем для самостоятельного изучения студентами

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная	Заочная
Раздел 1. Основные понятия и принципы проектирования предприятий пищевой промышленности				
1	Методология проектирования пищевых производств	Лисин, П. А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности / Лисин П.А. — Москва : Лань", 2016 .— Рекомендовано УМО РАЕ по классическому университетскому и техническому образованию в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки: «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения» .— ISBN 978-5-8114-1984-5 .— <URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72585 >. С. 6-24	12	20

Раздел 2. Материальный баланс производства и производственных участков.				
2	Материальный баланс производственных участков на предприятиях парфюмерно-косметической промышленности	<p>Н. В. Королькова [и др.]. Общая технология отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья", профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 с.1-206</p> <p>Технология отрасли [электронный ресурс] : : учебник / [С. К. Мустафаев и др.] ; под ред. Е. П. Корненой .— Москва : ГИОРД, 2012 .— 244 с. — ISBN 978-5-98879-141-6, URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4893 с.1-244</p>	20	24
Раздел 3. Расчет продуктов.				
3	Расчет продуктов на предприятиях парфюмерно-косметической промышленности	<p>Кривова А.Ю. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260401 (2707.00) "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" направления подготовки дипломированного специалиста 260200 (655600) "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А.Ю. Кривова, В.Х. Паронян - М.: ДеЛи принт, 2009 - 667 с. с. 1-667.</p> <p>Н. В. Королькова [и др.]. Общая технология отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья", профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [Н. В. Королькова [и др.]; Воронежский государственный аграрный университет - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2014 с.1-206</p>	20	24
Раздел 4. Расчет и подбор технологического оборудования				
4	Особенности расчета технологического оборудования парфюмерно-косметической промышленности	<p>Расчеты оборудования масложировой промышленности: учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / [С. В. Бутова [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 152 с. : ил., табл .— Авторы указаны на обороте титульного листа и в конце книги .— Библиогр.: с. 150-151 .— <URL:http://catalog.vsau.ru/elib/books/b140180.pdf>. С. 1-152</p>	12,5	20,5
	Итого		64,5	88,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрены.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

Таблица 7 – Занятия, проводимые в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятий	Тема занятий	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Практическое занятие	Составление эскизной технологической схемы производственных участков	ситуационный анализ	2
2.	Практическое занятие	Составление производственной рецептуры и ее оптимизация	ситуационный анализ	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**6.1. Рекомендуемая литература.****6.1.1. Основная литература.**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Лисин, П.А. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности [Электронный ресурс] / Лисин П. А. — Санкт-Петербург : Лань, 2016 .— 256 с. [ПТ]	ЭИ
2.	Технология отрасли (приемка, обработка и хранение масличных семян) : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [С.К. Мустафаев [и др.] ; под ред. Е.П. Корной .— Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012 .— 246 с.	31
3.	Расчеты оборудования масложировой промышленности : учебное пособие для подготовки бакалавров по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / [С. В. Бутова [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2017 .— 152 с. : ил., табл .— Авторы указаны на обороте титульного листа и в конце книги .— Библиогр.: с. 150-151[ПТ]	ЭИ

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Технология переработки эфиромасличных культур [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья",	ЭИ

	профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [Н. В. Королькова [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014[ПТ]	
2.	Общая технология отрасли [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов очной и заочной форм обучения направления 19.03.02 (260100.62) "Продукты питания из растительного сырья", профиль подготовки бакалавра "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов" / [Н. В. Королькова [и др.] ; Воронежский государственный аграрный университет.— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014[ПТ]	ЭИ
3.	Курс лекций по дисциплине "Технология производства моющих средств" для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" [Электронный ресурс] / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост.: И. А. Сорокина, Н. В. Королькова, О. А. Котик].— .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2014. [ПТ]	ЭИ
4.	Кривова, А.Ю. Технология производства парфюмерно-косметических продуктов: учебник для студентов вузов / А.Ю. Кривова, В.Х. Паронян .— М. : ДеЛи принт, 2009 .— 667 с. : ил. — Библиогр.: с. 661 - 663 .— ISBN 978-5-94343-181-4.	25

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Основы технологических расчетов при проектировании предприятий парфюмерно-косметической промышленности [Электронный ресурс]: методические указания для практических занятий и самостоятельной работы обучающихся факультета технологии и товароведения очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов / Воронежский государственный аграрный университет ; [подгот.: И. А. Сорокина, Н. В. Королькова, О. А. Котик, А. А. Колобаева, С. В. Бутова, М. Н. Шахова, В. В. Воронцов, Н. В. Ломакин, Е. В. Панина] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 660 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2018 [ПТ]	ЭИ

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2.	Масложировая промышленность : научн.-техн. и произв. журн. — М., 1999-.
3.	Пищевая промышленность : Ежемесяч. теорет. и науч.- практ. журн. — М. : Пищевая промышленность, 1994-.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	http://znanium.com
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	http://e.lanbook.com
ЭБС издательства «Перспектива науки»	ООО «Перспектива науки»	www.prospektnauki.ru
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУ-КОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	http://rucont.ru/
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	http://www.cnsnb.ru/terminal/
Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	http://archive.neicon.ru/
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	https://нэб.рф/

2. «Консультант-Плюс». Систем. требования: Adobe Acrobat Reader. URL: <http://www.consultant.ru> (дата обращения: 07.04.2017)

3. Журнал «Масла и жиры». - Систем. требования: Adobe Acrobat Reader. URL: <http://www.oilbranch.com>. (дата обращения: 07.04.2017)

4. Росинформагротех: Российский научно-исследовательский институт информации и технико-экономических исследований по инженерно-техническому обеспечению агропромышленного комплекса. – <http://www.rosinformagrotech.ru/>

5. Стандартинформ. – <http://www.gostinfo.ru/>

6. ScienceResearch.com: Поисковый портал. – <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

7. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System) . В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.**6.3 Средства обеспечения освоения дисциплины****6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.**

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Система трехмерного моделирования Kompas 3D	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Программный комплекс для сбора и обработки данных, управления техническими объектами и технологическими процессами LabVIEW 8.0 (академическая лицензия)	ПК ауд. 119

6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы.

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-codeks
4	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
5	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.2. Аудио- и видеопособия.

Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции	Наименование программного обеспечения
Раздел 1. Основные понятия и принципы проектирования предприятий пищевой промышленности		
1	Основные понятия и принципы проектирования предприятий парфюмерно-косметической промышленности	Microsoft Power Point
Раздел 2. Материальный баланс производства и производственных участков.		
2	Материальный баланс производства и производственных участков.	Microsoft Power Point
Раздел 3. Расчет продуктов.		
3	Расчет продуктов	Microsoft Power Point
Раздел 4. Расчет и подбор технологического оборудования		
4	Расчет и подбор технологического оборудования	Microsoft Power Point

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом(в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование , учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина,1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, стандарты, проекты перерабатывающих предприятий нормы технологических расчетов. Технологические регламенты	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (компьютерный	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119

<p>класс), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, Система трехмерного моделирования Kompas 3D, LabVIEW 10USER система компьютерного тестирования AST Test</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p> <p>Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 117</p> <p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а (с 16 до 20)</p>
---	--

8. Междисциплинарные связи**Протокол**

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Оборудование масложировой и парфюмерно-косметической промышленности	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Проектирование предприятий отрасли	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Технология переработки масличных и эфиромасличных культур	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Технология производства моющих средств	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Принципы ресурсосбережения и оптимизации технологических процессов отрасли	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Основы технологии производства косметической продукции	Кафедра технологического оборудования, процессов перерабатывающих производств, механизации сельского хозяйства и БЖД	нет согласовано
Менеджмент качества в пищевой индустрии	Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции	нет согласовано

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Зав. каф. ТОППМСХБЖД Высоцкая Е.А. 	28.08.2018 г.	Нет Рабочая программа актуализирована на 2018-2019 учебный год	нет
Зав. каф. ТОППМСХБЖД Высоцкая Е.А. 	02.09.2019 г.	Нет Рабочая программа актуализирована на 2019-2020 учебный год	нет
Зав. каф. ТОППМСХБЖД Высоцкая Е.А. 	02.07.2020 г.	Нет Рабочая программа актуализирована на 2020-2021 учебный год	нет

