

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейникова Татьяна Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 22.06.2023 15:39:52

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913e1b91ae

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

Направление подготовки/специальность: **19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов продукции

I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения: формирование логического образного мышления в сфере проектирования новых, а также реконструкции, расширения и технического перевооружения действующих предприятий и технологических процессов в пространстве с применением элементов программирования, систем автоматизированного проектирования, плоскостного и объемного моделирования, а также общих знаний по эксплуатации предприятий мясной и молочной промышленности и их сантехнических систем, а также формирование у будущих специалистов прочных знаний в области проектирования объектов мясной и молочной промышленности и предприятий отрасли.

1.2. Задачи:

- научить обучающихся теоретическими основами проектирования, организацией и проектированием технологических процессов, компоновочных узлов, поточных линий с целью получения продукции высокого качества, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках.
- научить обучающихся основным этапам строительного и технологического проектирования отрасли в соответствии с их видом деятельности.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Проектирование предприятий отрасли относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.22) основной профессиональной образовательной программы.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)	1. Технологическое оборудование отрасли
	2. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов
	3. Общая технология мясной отрасли
	4. Общая технология молочной отрасли
	5. Химия и физика молока
Требования к предварительной подготовке обучающихся	знать: <ul style="list-style-type: none">➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;➤ методы исследования процессов, и способы обработки

	<p>результатов;</p> <ul style="list-style-type: none">➤ методы расчета на ЭВМ; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ оценивать влияние различных факторов на изменение параметров процесса;➤ проводить анализ технологических схем производства; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ методами проектирования перерабатывающих производств;➤ владеть системами автоматизированного проектирования.
--	---

Ш. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК 2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК 2.2 Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	<p>Знать: основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию действующих предприятий</p> <p>Уметь: уметь решать проблемные задачи и вопросы, связанные с модернизацией или созданием новых производств, включающих оценку технологической поточности, предлагаемых для производства с применением базовых навыков работы с ИКТ, в том числе с использованием специализированных программ проектирования</p> <p>Владеть: методами проектирования технологических процессов, перерабатывающих производств с использованием новейших достижений науки и техники на основе прогрессивных технологических решений с применением навыков работы с ИКТ.</p>
ПК 5	Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по	ПК 5.1 Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств	<p>Знать: принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств</p> <p>Уметь: производить технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств</p> <p>Владеть: методами расчета по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих</p>

	производству продуктов питания животного происхождения		организаций по производству продуктов питания животного происхождения
		ПК 5.2 Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	Знать: стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов
			Уметь: проектировать здания и сооружения, технологические потoki при использовании пакета прикладных программ
			Владеть: методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

