

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейникова Татьяна Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.10.2022 11:49:15

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

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	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
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;</li><li>➤ методы исследования процессов, и способы обработки</li></ul>

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

### 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
<b>ПК 2</b>	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	<b>ПК 2.2</b> Демонстрирует готовность к модернизации производства на основе прогрессивных технологических решений	<p><b>Знать:</b> основные источники данных в интернете и университетской подписке, методы проектирования новых и реконструкцию действующих предприятий</p> <p><b>Уметь:</b> 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><b>Владеть:</b> 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>
<b>ПК 5</b>	Способен проводить расчеты по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по	<b>ПК 5.1</b> Знает принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств	<p><b>Знать:</b> принципы составления технологических расчетов при проектировании новых и модернизации существующих производств</p> <p><b>Уметь:</b> производить технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств</p> <p><b>Владеть:</b> 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
		<b>ПК 5.2</b> Использует стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов	<b>Знать:</b> стандартное программное обеспечение при разработке технической части проектов
			<b>Уметь:</b> проектировать здания и сооружения, технологические потoki при использовании пакета прикладных программ
			<b>Владеть:</b> методами систем автоматизированного проектирований, технологических линий, цехов, отдельных участков организации при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций

