

АННОТАЦИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОТРАСЛИ»

Компонент	Базовая часть
Индекс	Б1.Б.20
Семестр	5
Форма контроля	Зачет
Трудоемкость, з.е./ час	4/144
Компетенции	ОПК-2; ПК-29; ПК-31

Дисциплина «Проектирование предприятий отрасли» направлена на 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 промышленности и их санитарно-технических систем.

Основная цель дисциплины - формирование у будущих специалистов прочных знаний в области проектирования объектов мясной промышленности и предприятий малой мощности по переработки скота и мяса в соответствии с требованиями к их квалификации, утвержденными в установленном порядке.

Задачи дисциплины связаны с освоением основных этапов строительного и технологического проектирования отрасли в соответствии с деятельностью специалиста, теоретическими основами проектирования, организацией и проектированием технологических процессов, компоновочных узлов, поточных линий с целью получения продукции высокого качества, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках.

Требования к уровню усвоения содержания дисциплины

В результате изучения дисциплины студент

должен знать:

- современные тенденции и приоритетные направления развития отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании ресурсов;
- основы строительного проектирования и его технического обеспечения;
- основы технологического проектирования;
- требования к проектированию предприятий и процессов мясной отрасли;
- прогрессивные методы выбора и способы эксплуатации оборудования;
- сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к их рациональному использованию;

- методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;

должен владеть:

- приемами организации эффективного производства на основе современных методов управления;

- основами технологического проектирования, обеспечивающими получение эффективных проектных разработок, отвечающих требованиям перспективного развития отрасли;

- приемами совершенствования и оптимизации действующих технологических процессов на базе системного анализа качества сырья и требований к конечной продукции;

- приемами разработки мероприятий по обеспечению безвредности продуктов и общей экологичности производства;

должен уметь:

- формулировать цели проектирования (программы), обосновывать технические решения и выявлять приоритетные подходы в решении задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

- разработать обобщенные варианты решения задач, проводить анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности, планирования реализации проекта;

- разработать порядок выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест,

- эксплуатировать предприятия мясной промышленности их сантехнические системы;

- выполнить работу в области научно-технической деятельности по проектированию.

Освоение дисциплины направлено на формирование у обучающегося следующих компетенций (ОПК; ПК):

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2),

- способностью формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29),

- способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31).