

## Технология отрасли

### 1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология отрасли» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, необходимых для самостоятельного решения производственных задач отрасли, операции технологического процесса производства, процесса производства типовых деталей и узлов.

Задачами изучения дисциплины «Технология отрасли» является сформировать у студента систему теоретических знаний и практических навыков о организации производственного и технологического процесса производства продукции, а также закрепить и углубить теоретические знания, полученных при изучении дисциплин профессионального цикла.

Студент (магистрант) должен:

#### Знать:

- принципы, формы и методы организации производственного и технологического процессов;
- технологические процессы производства типовых деталей и узлов машин.

#### Уметь:

- проектировать операции технологического процесса производства продукции отрасли;
- проектировать участки механических цехов;
- нормировать операции технологического процесса.

### 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технология отрасли» является общепрофессиональной дисциплиной в структуре образовательной программы.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Технология отрасли»

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ПК 1.1. Руководить работами, связанными с применением грузоподъемных механизмов, при монтаже и ремонте промышленного оборудования.

ПК 1.2. Проводить контроль работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования с использованием контрольно-измерительных приборов.

ПК 1.3. Участвовать в пусконаладочных работах и испытаниях промышленного оборудования после ремонта и монтажа.

ПК 1.4. Выбирать методы восстановления деталей и участвовать в процессе их изготовления.

ПК 1.5. Составлять документацию для проведения работ по монтажу и ремонту промышленного оборудования.

ПК 2.1. Выбирать эксплуатационно-смазочные материалы при обслуживании оборудования.

ПК 2.2. Выбирать методы регулировки и наладки промышленного оборудования в зависимости от внешних факторов.

ПК 2.3. Участвовать в работах по устранению недостатков, выявленных в процессе эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 2.4. Составлять документацию для проведения работ по эксплуатации промышленного оборудования.

ПК 3.1. Участвовать в планировании работы структурного подразделения.

ПК 3.2. Участвовать в организации работы структурного подразделения.

ПК 3.3. Участвовать в руководстве работой структурного подразделения.

ПК 3.4. Участвовать в анализе процесса и результатов работы подразделения, оценке экономической эффективности производственной деятельности.

#### **4. Содержание дисциплины**

Основы технологических процессов переработки сырья в пищевой промышленности. Теоретические основы науки о процессах пищевых производств. Водное сырье биологического происхождения. Основы технологических процессов переработки сырья в пищевой промышленности. Общие сведения и классификация технологического оборудования. Требования, предъявляемые к технологическому оборудованию. Основы автоматизации технологического оборудования в пищевой промышленности. Технологии производства пищевых продуктов, методы составления технологических схем. Технология и технологическое оборудование для переработки гидробионтов. Технологии производства пищевых продуктов, методы составления технологических схем. Технология и технологическое оборудование для переработки гидробионтов.