

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

**Наименование дисциплины:** **ОП.07 Автоматизация технологических процессов**

## 1. Цели и задачи учебной дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины студент должен уметь:

- использовать в производственной деятельности средства механизации и автоматизации технологических процессов
- проектировать, производить настройку и сборку систем автоматизации

знать:

- понятия механизации и автоматизации производства, их задачи;
- принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- классификацию автоматических систем и средств измерений;
- общие сведения об автоматизированных системах (АСУ) и системах автоматического управления (САУ);
- классификацию технических средств автоматизации;
- основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения;
- типовые средства измерений, область их применения;
- типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения.

## Результаты освоения учебной дисциплины

Код	Наименование результата обучения	Номер и наименование темы
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2
OK 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	1
OK 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	1
OK 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения	3

	профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	3
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	6
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	8
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	4
ПК 1.1.	Проводить приемку всех видов скота, птицы, кроликов.	1
ПК 1.2.	Производить убой скота, птицы и кроликов.	1
ПК 1.3.	Вести первичный процесс переработки скота, птицы, кроликов.	2
ПК 1.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования первичного цеха и птицецеха.	2
ПК 2.1	Контролировать качество сырья и полуфабрикатов.	4
ПК 2.2.	Вести технологический процесс обработки продуктов убоя по видам.	4
ПК 2.3.	Обеспечивать работу технологического оборудования в цехах мясожирового корпуса.	3
ПК 3.1.	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	5
ПК 3.2	Вести технологический процесс производства колбасных изделий.	5
ПК 3.3.	Вести технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов.	6
ПК 3.4.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов.	6
ПК 4.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	7
ПК 4.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	7
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	7

ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	8
ПК 4.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	8

## **Содержание дисциплины**

Тема 1

Введение

Понятия механизации и автоматизации производства, их задачи

Тема 2

Принципы измерения, регулирования, контроля и автоматического управления параметрами технологического процесса

Тема 3

Основные понятия автоматизированной обработки информации

Тема 4

Классификация автоматических систем и средств измерений

Тема 5

Общие сведения об автоматизированных системах управления (АСУ) и системах автоматического управления (САУ)

Тема 6

Основные виды электрических устройств, электронных устройств, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, в том числе соответствующие датчики и исполнительные механизмы

Интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, область их применения

Тема 7

Типовые средства измерений, область их применения

Тема 8

Типовые системы автоматического регулирования технологических процессов, область их применения