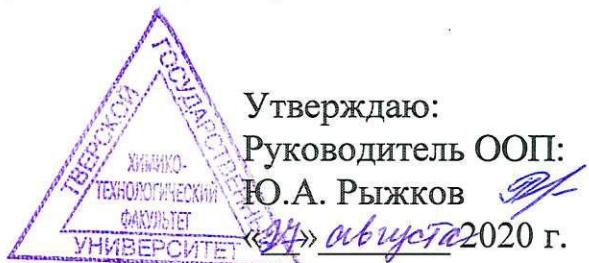


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора

Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45

Уникальный программный ключ: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08



Утверждаю:  
Руководитель ООП:  
Ю.А. Рыжков  
«24» августа 2020 г.

## Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

### ДЕТАЛИ МАШИН И ОСНОВЫ КОНСТРУИРОВАНИЯ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 2 курса очной формы (3 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.т.н., доц. Бондарчук А.Ф. Анатолий

Тверь, 2020

## **1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом**

Детали машин и основы конструирования

## **2. Цели и задачи дисциплины**

Целью освоения дисциплины является ознакомление студентов с основами расчета, конструирования и надежной эксплуатации изделий машиностроения общетехнического назначения. А также сформировать следующие компетенции:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (**ОПК-2**);
- способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (**ПК-4**)

Задачами освоения дисциплины являются обеспечение:

- знания методов подбора и деталей и узлов машин при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- знания основных требований работоспособности деталей машин и виды отказов деталей; типовых конструкций деталей и узлов машин, их свойств и области применения;
- умения подбирать справочную литературу, стандарты, а также прототипы конструкций при проектировании;
- оформлять графическую и текстовую конструкторскую документацию в полном соответствии с требованиями ЕСКД;
- владения методами конструирования узлов машин общего назначения.

## **3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата**

Дисциплина относится к вариативной части обязательных дисциплин «Модуль 3. Дисциплины формирующие ПК» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Дисциплина, для которой освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее - прикладная механика

## **4. Объем дисциплины:**

Очная форма обучения: составляет 3 зачетные единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 34 часов, лабораторные работы 17 часов, **самостоятельная работа:** 21 час. + 36 час. (контроль).

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, лабораторные работы 6 часов, **самостоятельная работа:** 87 часов. + 9 час. (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 4 зачетных единиц, 144 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 6 часов, лабораторные работы 8 часов, **самостоятельная работа:** 121 часов. + 9 час. (контроль).

## **5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<b>Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию	<b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами конструирования узлов машин общего назначения. <b>УМЕТЬ:</b> подбирать справочную литературу, стандарты, а также прототипы конструкций при проектировании;

<p>технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);</p> <p>- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4).</p>	<p>оформлять графическую и текстовую конструкторскую документацию в полном соответствии с требованиями ЕСКД;</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> методы подбора и деталей и узлов машин при производстве продуктов питания из растительного сырья;</p> <p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> методами конструирования узлов машин общего назначения в соответствии с техническим заданием.</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> учитывать при конструировании требования прочности, надежности, технологичности, экономичности, стандартизации и унификации, охраны труда, промышленной эстетики; выполнять расчеты типовых деталей и узлов машин, пользуясь справочной литературой и стандартами;</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> основные требования работоспособности деталей машин и виды отказов деталей; типовые конструкции деталей и узлов машин, их свойства и области применения;</p>
--	--

#### **6. Форма промежуточной аттестации:**

Очная форма: экзамен в 4-м семестре.

Заочная форма: экзамен на 4-м курсе.

По переходному плану заочная форма: экзамен на 3 курсе зимняя сессия.

#### **7. Язык преподавания** русский.