

### Аннотация к рабочей программе дисциплины

Дисциплина:	История
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	очная
Цель изучения дисциплины:	<p>Дисциплина «История» призвана дать студентам современное и целостное представление об основных этапах и содержании истории России в контексте мирового исторического процесса.</p> <p>Цель учебного курса «История» – обеспечить на университетском уровне аспект гуманитарного образования, сформировать историческое мышление студентов как структурную часть профессиональной подготовки в соответствии с современными тенденциями развития общества, содействовать воспитанию патриотизма, гражданственности.</p>
Задачи изучения дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) показать место истории в в системе гуманитарных наук и в обществе, формирование ее основных понятий и категорий;</li> <li>2) осознать основные проблемы истории России в органической взаимосвязи с мировой историей, проанализировать общее и особенное в отечественной истории, что позволит определить место российской цивилизации во всемирно-историческом процессе;</li> <li>3) научить элементам самостоятельного исторического мышления, способности логически мыслить, анализировать, обобщать и оценивать исторические события и процессы;</li> <li>4) развивать интерес студенческой молодёжи к истории, природе родного края, воспитывать у студентов любовь к Отчизне, родному краю, городу, вузу.</li> </ol>
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. История как наука.</li> <li>2. Основные этапы становления и эволюции российской государственности в контексте европейской истории. IX-XVII вв.</li> <li>3. XVIII век – век модернизации и просвещения.</li> <li>4. Россия в XIX веке.</li> <li>5. Россия в эпоху войн и революций начала XX века.</li> <li>6. Социально-экономические преобразования в СССР в 20–30-е годы.</li> <li>7. СССР накануне и в годы второй мировой войны. Великая Отечественная война Советского Союза 1941–1945 гг.</li> <li>8. Россия во второй половине XX – начале XXI вв.</li> </ol>
Планируемые результаты обучения	ОК-1 способность использовать основы философских знаний для формирования

(перечень компетенций):	мировоззренческой позиции ОК-2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, ОК-6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию
Общая трудоемкость дисциплины:	4 зет
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	экзамен
Форма контроля СРС по дисциплине:	реферат
Кафедра – разработчик программы:	«История, культура и социология»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Философия»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 "Технологические машины и оборудование"
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	"Машины и аппараты пищевых производств"
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Формирование духовного мира личности, осознающей свое достоинство и место в обществе, цель и смысл своей жизни и социальной активности, а поэтому ответственной за свои поступки, способной принимать соответствующие решения. Формирование целостного философского мировоззрения.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- познакомить с основными историко-философскими концепциями прошлого и настоящего; раскрыть сущность философского знания, онтологических, гносеологических, аксиологических, антропологических, социально-философских проблем, сущность основных философских понятий и категорий;</li><li>- научить рациональному и критичному размышлению над глубинными ценностями и ориентирами человеческой жизни, находить возможность диалога и принятия решений с пониманием всей глубины ответственности за них;</li><li>- сформировать адекватную современным требованиям мировоззренческую и методологическую культуру.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Специфика философского знания. Исторические типы философии. Восток и Запад. Восточная философия. Античная философия. Философия средневековья. Философия эпохи Возрождения. Проблемы философии Нового времени и эпохи Просвещения. Проблемы познания и бытия в немецкой классической философии. Рационализм и иррационализм в западной философии XIX-XX вв. Основные проблемы современной западной философии. Русская философия. Основные идеи и принципы. Онтология. Гносеология. Аксиология. Философская антропология. Социальная

	философия. Информационное общество и будущее человечества.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-1. Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p>ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия</p> <p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Реферат
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Философия и право»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Социология»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Курс социологии в вузе ставит целью дать студентам знания теоретических основ и закономерностей функционирования социологической науки, выделяя ее специфику, раскрывая принципы соотношения методологии и методов социологического познания; помочь овладеть этими знаниями во всем многообразии научных социологических направлений, школ и концепций, в том числе и русской социологической школы.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>Задачами изучения дисциплины являются изучение:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• основных этапов развития социологической мысли и современных направлений социологической мысли;</li><li>• определения общества как социальной реальности и целостной саморегулирующей системы;</li><li>• социальных институтов, обеспечивающих воспроизводства общественных отношений;</li><li>• основных этапов культурно-исторического развития обществ, механизмов и форм социальных изменений;</li><li>• социологического понимания личности, понятия социализации и социального контроля; личности как субъекта социального действия и социальных взаимодействий;</li><li>• межличностных отношений в группах; особенностей формальных и неформальных отношений; природы лидерства и функциональной ответственности;</li><li>• механизма возникновения и разрешения социальных конфликтов;</li><li>• культурно-исторических типов социального неравенства и стратификации; представления о горизонтальной и вертикальной социальной мобильности;</li><li>• основных проблем стратификации российского общества, возникновения классов, причины бедности и неравенства, взаимоотношений социальных групп, общностей, этносов;</li><li>• представлений о процессе и методах социологического исследования.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Тема 1. Социология как наука об обществе. Тема 2. Методология и методы конкретного социологического исследования. Тема 3. Общесоциологические теории. Тема 4. Мировая система и процессы глобализации. Тема 5. Общество как социальная система. Тема 6. Общество и социальные институты. Тема 7. Личность и общество

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>Ок-1. Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.</p> <p>Ок-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.</p> <p>Ок-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p>Ок-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>Пк-17. Способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	5 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	180 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Реферат
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«История, культура и социология»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Основы правовых знаний»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 — Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	формирование целостного и всестороннего представления об общих принципах регулирования и структурном единстве российской правовой системы, содействие пониманию и характеристике места и роли правового обеспечения политических, экономических, социальных и духовно-нравственных процессов современного российского общества, развитие способности использовать основы правовых знаний в будущей профессиональной деятельности.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- проанализировать необходимость и закономерность возникновения государства и права;</li><li>- раскрыть основные этапы развития правовой мысли, рассмотреть правовые семьи как культурно обусловленные механизмы правового регулирования;</li><li>- организовать усвоение студентами основных правовых категорий и понятий и закрепление умения оперировать ими;</li><li>- рассмотреть основные понятия и категории правовых знаний (норма права, предмет и метод правового обеспечения);</li><li>- вскрыть и рассмотреть содержание правоотношения (субъект, объект, стороны, содержание, юридический факт, событие, действие, сделка, договор);</li><li>- разъяснить понятия правонарушения, преступления, виды юридической ответственности;</li><li>- раскрыть деление российской правовой системы на отрасли права, ознакомить с принципами, предметами правового регулирования основных отраслей права (конституционного, гражданского, семейного, трудового, административного, уголовного, экологического), уделить внимание правовому обеспечению информационной безопасности;</li><li>- побудить студентов самостоятельно ознакомиться с основными законами Российской Федерации;</li><li>- содействовать развитию у студентов навыков и умений самостоятельно расширять и углублять правовые знания;</li><li>- повысить правовую культуру студентов – будущих специалистов.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Право как форма социального регулирования. Правоотношение. Правонарушение и юридическая ответственность. Структура правовой нормы. Основы конституционного права. Особенности федеративного устройства России. Правовой статус личности. Основы гражданского права. Лица. Вещи. Право собственности,

---

правомочия, сделки, обязательства. Основы семейного права. Брак. Условия и порядок заключения и расторжения брака. Права и обязанности родителей и детей. Основы трудового права. Виды трудовых договоров. Рабочее время и время отдыха. Трудовая дисциплина. Основы административного и уголовного права. Административное правонарушение и уголовное преступление. Состав преступления. Понятие и цели наказания. Система и виды наказаний. Основы экологического права. Принципы и объекты охраны окружающей среды и природопользования. Основы права информационной безопасности. Правовые основы защиты государственной тайны.

---

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):** ОК-4. способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности  
ОПК-4. владением пониманием сущности и значения информации в развитии современного информационного общества, осознания опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, способностью соблюдать основные требования, возникающие в этом процессе, основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 2 з.е.

---

**Всего часов по учебному плану:** 72 час.

---

**Форма итогового контроля по дисциплине:** зачет

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** реферат

---

**Кафедра – разработчик программы:** «Философия и право»

---

**Аннотация к рабочей программе по направлению  
15.03.02.62 «Технологические машины и оборудование»**

---

**Дисциплина:** «Иностранный язык (английский)»

---

**Направление подготовки:** «Технологические машины и оборудование»

---

---

**Профиль подготовки (направленность):** «Машины и аппараты пищевых производств»

---

**Форма обучения:** Очная (бакалавриат)

---

**Цель изучения дисциплины:** является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Владение иностранным языком позволяет реализовать такие аспекты профессиональной деятельности, как ознакомление с новыми технологиями и открытиями, содействие налаживанию международных связей, обеспечивая повышение уровня профессиональной компетенции специалиста.

Воспитательный и развивающий потенциалы курса иностранного языка реализуются в возможности изучить научное и культурное наследие других стран, в формировании культуры мышления и способности к обобщению, анализу, восприятию информации.

---

**Задачи изучения дисциплины:** 1. Формировать коммуникативную компетенцию, включающую следующие ее компоненты:

речевая компетенция: развитие коммуникативных умений в четырех видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме) в ситуациях неофициального/официального общения и при чтении и переводе несложных прагматических и общетехнических текстов по широкому профилю специальности;

языковая компетенция: овладение фонетическими и лексическими (4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера) языковыми средствами; формирование грамматических умений и навыков, обеспечивающих коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего и профессионального характера в соответствии с изучаемыми темами и ситуациями общения;

социокультурная компетенция: приобщение к культуре, традициям, реалиям и правилам речевого этикета стран изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающим опыту и интересам студентов;

компенсаторная компетенция: развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств, при получении и передаче информации;

учебно-познавательная компетенция: дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности, включая использование новых информационных технологий.

2. Обеспечить овладение студентами иностранным языком на

---

	уровне не ниже разговорного. 3. Способствовать формированию общекультурных и профессиональных компетенций в рамках избранной профессии.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Тема 1. Я и мой город. Тема 2. Наш университет. Тема 3. Высшее образование в России и за рубежом. Тема 4. Страны изучаемого языка. Тема 5. Работа и путешествие. Тема 6. Места для жизни и отдыха. Тема 7. Пища и здоровый образ жизни. Тема 8. Достижения науки. Генная инженерия. Тема 9 Моя будущая профессия. Варианты трудоустройства Тема 10. Питательные вещества и их влияние на здоровье человека. Тема 11. Технология приготовления молочных продуктов. Тема 12. Технология приготовления мясных продуктов.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию.
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	8 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	288 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольно-семестровая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Иностранные языки»

**Аннотация к рабочей программе по направлению  
15.03.02.62 «Технологические машины и оборудование»**

<b>Дисциплина:</b>	«Иностранный язык (немецкий)»
<b>Направление подготовки:</b>	«Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная (бакалавриат)
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	<p>является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Владение иностранным языком позволяет реализовать такие аспекты профессиональной деятельности, как ознакомление с новыми технологиями и открытиями, содействие налаживанию международных связей, обеспечивая повышение уровня профессиональной компетенции специалиста.</p> <p>Воспитательный и развивающий потенциалы курса иностранного языка реализуются в возможности изучить научное и культурное наследие других стран, в формировании культуры мышления и способности к обобщению, анализу, восприятию информации.</p>
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>1. Формировать коммуникативную компетенцию, включающую следующие ее компоненты:</p> <p>речевая компетенция: развитие коммуникативных умений в четырех видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме) в ситуациях неофициального/официального общения и при чтении и переводе несложных прагматических и общетехнических текстов по широкому профилю специальности;</p> <p>языковая компетенция: овладение фонетическими и лексическими (4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера) языковыми средствами; формирование грамматических умений и навыков, обеспечивающих коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего и профессионального характера в соответствии с изучаемыми темами и ситуациями общения;</p> <p>социокультурная компетенция: приобщение к культуре, традициям, реалиям и правилам речевого этикета стран изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающим опыту и интересам студентов;</p>

---

компенсаторная компетенция: развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств, при получении и передаче информации;

учебно-познавательная компетенция: дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности, включая использование новых информационных технологий.

2. Обеспечить овладение студентами иностранным языком на уровне не ниже разговорного.

3. Способствовать формированию общекультурных и профессиональных компетенций в рамках избранной профессии.

---

**Основные разделы дисциплины:**

Тема 1. Я и мой город.  
Тема 2. Наш университет.  
Тема 3. Высшее образование в России и за рубежом.  
Тема 4. Страны изучаемого языка.  
Тема 5. Работа и путешествие.  
Тема 6. Места для жизни и отдыха.  
Тема 7. Пища и здоровый образ жизни.  
Тема 8. Достижения науки. Генная инженерия.  
Тема 9. Моя будущая профессия. Варианты трудоустройства  
Тема 10. Питательные вещества и их влияние на здоровье человека.  
Тема 11. Технология приготовления молочных продуктов.  
Тема 12. Технология приготовления мясных продуктов.

---

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.  
ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:**

8 з.е.

**Всего часов по учебному плану:**

288 час.

**Форма итогового контроля по дисциплине:**

Зачет

**Форма контроля СРС по дисциплине:**

Контрольный опрос, контрольная работа, контрольно-семестровая работа

**Кафедра – разработчик программы:**

«Иностранные языки»

---

**Аннотация к рабочей программе по направлению  
15.03.02.62 «Технологические машины и оборудование»**

<b>Дисциплина:</b>	«Иностранный язык (французский)»
<b>Направление подготовки:</b>	«Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная (бакалавриат)
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	<p>является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, культурной и профессиональной деятельности при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.</p> <p>Владение иностранным языком позволяет реализовать такие аспекты профессиональной деятельности, как ознакомление с новыми технологиями и открытиями, содействие налаживанию международных связей, обеспечивая повышение уровня профессиональной компетенции специалиста.</p> <p>Воспитательный и развивающий потенциалы курса иностранного языка реализуются в возможности изучить научное и культурное наследие других стран, в формировании культуры мышления и способности к обобщению, анализу, восприятию информации.</p>
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>1. Формировать коммуникативную компетенцию, включающую следующие ее компоненты:</p> <p>речевая компетенция: развитие коммуникативных умений в четырех видах речевой деятельности (говорении, аудировании, чтении, письме) в ситуациях неофициального/официального общения и при чтении и переводе несложных прагматических и общетехнических текстов по широкому профилю специальности;</p> <p>языковая компетенция: овладение фонетическими и лексическими (4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера) языковыми средствами; формирование грамматических умений и навыков, обеспечивающих коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении общего и профессионального характера в соответствии с изучаемыми темами и ситуациями общения;</p> <p>социокультурная компетенция: приобщение к культуре, традициям, реалиям и правилам речевого этикета стран изучаемого языка в рамках тем, сфер и ситуаций общения, отвечающим опыту и интересам студентов;</p>

---

компенсаторная компетенция: развитие умений выходить из положения в условиях дефицита языковых средств, при получении и передаче информации;

учебно-познавательная компетенция: дальнейшее развитие общих и специальных учебных умений, универсальных способов деятельности, включая использование новых информационных технологий.

2. Обеспечить овладение студентами иностранным языком на уровне не ниже разговорного.

3. Способствовать формированию общекультурных и профессиональных компетенций в рамках избранной профессии.

---

**Основные разделы дисциплины:**

Тема 1. Я и мой город.  
Тема 2. Наш университет.  
Тема 3. Высшее образование в России и за рубежом.  
Тема 4. Страны изучаемого языка.  
Тема 5. Работа и путешествие.  
Тема 6. Места для жизни и отдыха.  
Тема 7. Пища и здоровый образ жизни.  
Тема 8. Достижения науки. Генная инженерия.  
Тема 9. Моя будущая профессия. Варианты трудоустройства  
Тема 10. Питательные вещества и их влияние на здоровье человека.  
Тема 11. Технология приготовления молочных продуктов.  
Тема 12. Технология приготовления мясных продуктов.

---

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-5 Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.  
ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 8 з.е.

**Всего часов по учебному плану:** 288 час.

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольный опрос, контрольная работа, контрольно-семестровая работа

**Кафедра – разработчик программы:** «Иностранные языки»

---

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина Экономика и организация производства

наименование дисциплины

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

Профиль подготовки (направленность) «Технология молока и молочных продуктов»

Профиль по направлению подготовки, специализация (для специальности), наименование магистерской программы

Форма обучения очная

Очная, очно-заочная, заочная

Цель изучения дисциплины:

изучение студентами проблем эффективного функционирования предприятия, то есть обеспечение постоянного и достаточного размера чистого дохода при рациональном использовании производственных ресурсов, минимизации текущих издержек, конкурентоспособном объеме и качестве производимой продукции.

Задачи изучения дисциплины:

исследование комплекса взаимосвязей хозяйствующих субъектов и производств;

изучение формы проявления объективных экономических законов путем разработки системы и методов хозяйственного руководства с целью повышения эффективности и улучшения качественных показателей работы.

Основные разделы дисциплины:

Предприятие в системе рыночной экономики. Основные средства предприятия. Оборотные средства предприятия. Трудовые ресурсы предприятия. Продукция предприятия. Доходы и расходы предприятия.

Организация производства продуктов питания животного происхождения.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

студент должен быть способен использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

иметь способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);

обладать способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);

должен быть готов выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12).

Общая трудоемкость дисциплины: 3

(ЗЕТ)

Всего часов по учебному плану: 108

( час.)

Форма итогового контроля по дисциплине: экзамен

( зачет, зачет с оценкой, экзамен)

Форма (формы) контроля СРС по дисциплине: контрольная работа

(курсовая работа/проект, семестровая работа и т.д.)

Кафедра-разработчик рабочей программы:

Менеджмент, маркетинг и организация производства (ММиОП)

## Аннотация к рабочей программе;

<b>Дисциплина:</b>	«Химия»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 "Технологические машины и оборудование"
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	"Машины и аппараты пищевых производств"
<b>Уровень подготовки:</b>	бакалавриат
<b>Форма обучения:</b>	Очная, очно-заочная, заочная, заочная по индивидуальным планам
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Дисциплина «Химия» является дисциплиной математического и естественнонаучного цикла (базовая часть). Целью преподавания дисциплины на машиностроительных и конструкторско-технологических направлениях вуза является знакомство с основными понятиями и законами химии, закономерностями протекания химических реакций, с методами химических исследований, а также демонстрация ключевой роли, которую эта область знаний играет в жизни современного общества в целом и в машиностроении в частности. Кроме того, вместе с другими дисциплинами математического и естественнонаучного цикла, химия призвана формировать творческое мышление у студентов – умение многосторонне изучать объекты и процессы с использованием основных законов естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами при изучении дисциплины являются: современное, всеобъемлющее и систематическое изложение основ химии; рассмотрение основных концепций и законов, определяющих химическую форму движения материи; ознакомление с вопросами химической экологии, методами физико-химического анализа и химического эксперимента; знакомство с химическими и электрохимическими процессами, применяемыми в машино- и приборостроении; развитие у будущих специалистов способностей оценивать последствия своей деятельности с точки зрения их значения для окружающей среды и общества.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные понятия и законы химии. Строение атома. Энергетика химических реакций. Основы химической кинетики. Растворы. Окислительно-восстановительные процессы. Свойства металлов и их соединений.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию ОПК-1 способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий ОПК-2 владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным

	методикам с обработкой и анализом результатов ПК-16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 ЗЕТ
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 часа
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Семестровая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	Кафедра «Общая и неорганическая химия»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Начертательная геометрия и инженерная графика»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью преподавания дисциплины «Начертательная геометрия и инженерная графика» является: развитие у студентов пространственного представления и конструктивно-геометрического мышления, способностей к анализу и синтезу пространственных форм и отношений на основе графических моделей пространства, которые практически реализуются в виде чертежей технических, архитектурных и других объектов, а также выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, составления конструкторской и технической документации производства.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	– приобретение студентами знаний о конструировании различных геометрических пространственных объектов, умений и навыков в выполнении чертежей и решении на этих чертежах различных геометрических и конструкторских задач; – выработка знаний, умений и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей различного назначения, выполнение эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации производства. – выполнение эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации производства.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Точка, прямая, плоскость на комплексном чертеже. Многогранники. Позиционные и метрические задачи. Поверхности вращения. Линейчатые поверхности. Винтовые поверхности. Развертки поверхностей. Аксонометрические проекции. Стандарты ЕСКД. Изображения – виды, разрезы, сечения. Виды соединений. Рабочие чертежи. Эскизы. Сборочные чертежи. Чертежи общего вида.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. ОК-7. Способность к самоорганизации и

---

самообразованию.

ПК-3. Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования.

ПК-4. Способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.

ПК-10.Способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий.

ПК-11.Способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 5 ЗЕТ

**Всего часов по учебному плану:** 180 час.

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет – 2 семестр, зачет – 3 семестр

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Семестровые работы в обоих семестрах

**Кафедра – разработчик программы:** «Начертательная геометрия и компьютерная графика»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Экология»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Экологизация промышленного производства – одно из важнейших направлений развития современной науки и техники. Цель преподавания курса «Экология» - дать будущим специалистам основные теоретические знания и практические навыки, необходимые для создания и проектирования новых технологических процессов и оборудования в соответствии с современными экологическими требованиями.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p><b>Задачами</b> изучения дисциплины является получение студентами глубоких знаний о:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- законах природы и взаимодействия человека с природой для устранения причин, влияющих на появление нежелательных событий (техногенных, экологических, антропогенных катастроф);</li><li>- защите окружающей среды от загрязнения промышленными выбросами, представляющими опасность для самой природы и здоровья человека;</li><li>- совершенствовании технологических процессов производства с целью создания безотходных и малоотходных замкнутых циклов;</li><li>- способах и методах снижения вредного воздействия токсических соединений на человека и окружающую природную среду.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Характеристика, содержание и основные понятия дисциплины «Экология». Современное содержание и задачи охраны природы. Влияние хозяйственной деятельности человека на природу. Методы экологии. Понятие об экосистеме. Критерии экосистемы и их классификация. Антропогенное воздействие на экосистемы, основные виды экологической нагрузки. Понятие о гомеостазе экосистемы и механизмах его поддержания. Основные положения учения В.И.Вернадского о биосфере. Современные представления о биосфере как о глобальной экосистеме на поверхности планеты. Понятие о загрязнении окружающей среды. Классификация загрязнителей и источников загрязнений окружающей среды. Основные и наиболее опасные экотоксиканты, их влияние на здоровье человека. Список приоритетных загрязнителей окружающей среды,

принятый в международном сообществе. Мониторинг – основа контроля состояния окружающей среды. Понятие о глобальной системе мониторинга окружающей среды. Виды мониторинга, основные программы мониторинга, осуществляемые в Российской Федерации. Нормирование качества окружающей среды, основные и дополнительные стандарты качества. Защита атмосферы от загрязнений. Состояние атмосферы в Российской Федерации. Классификация выбросов и источников загрязнения атмосферы. Современные методы очистки пылегазовых выбросов – основные достоинства и недостатки применяющихся аппаратов и устройств. Выбор способа очистки пылегазовых выбросов. Водные ресурсы и их охрана. Источники и виды загрязнений водоёмов. Тенденции в изменении качества природных вод под влиянием хозяйственной деятельности человека. Процессы самоочищения водоёмов. Нормирование качества воды. Методы очистки сточных вод. Выбор способа очистки и обеззараживания воды. Охрана почвенных ресурсов. Строение почвы. Роль почвы в биогеохимических циклах элементов. Факторы и последствия антропогенного воздействия на почву. Понятие о рекультивации земель. Проблема утилизации твердых отходов.

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):** ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.  
ОК-9. Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.  
ПК-14. Умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 2 з.е.

**Всего часов по учебному плану:** 72 час.

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

**Кафедра – разработчик программы:** «Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности»

## Аннотация к рабочей программе

---

<b>Дисциплина:</b>	«Безопасность жизнедеятельности»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 "Технологические машины и оборудование"
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	"Машины и аппараты пищевых производств"
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» является формирование у студентов четкого понимания источников возникновения конкретной опасности, а так же устойчивых знаний методов и средств ее минимизации.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	изучение: теоретических основ БЖД, формирования опасностей в производственной среде, технических методов и средств защиты человека на производстве, управления охраной труда на предприятии, правовых вопросов охраны труда.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Человек и среда обитания. Характеристики основных форм деятельности человека. Характерные состояния системы «человек-среда обитания». Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности человека в техносфере. Негативные факторы техносферы, их воздействие на человека, техносферу и окружающую среду. Критерии безопасности. Принципы, методы и средства обеспечения безопасности деятельности. Опасности технических систем: отказ, катастрофическая авария. Предупреждение аварий на предприятиях пищевой отрасли. Качественный и количественный анализ опасностей. Понятие риска. Приемлемый риск. Мотивированный и немотивированный риск. Средства снижения травмоопасности и вредного воздействия технических систем. Безопасность в чрезвычайных ситуациях. Классификация ЧС. Основы устойчивой работы предприятия в условиях ЧС. Управление безопасностью жизнедеятельности. Правовые вопросы безопасности жизнедеятельности.

---

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7 Способность к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ОК-9. готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения о возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>ПК-14. умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ;</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	2 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	72 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет с оценкой
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Промышленная экология и безопасность жизнедеятельности»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	Информатика
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Познакомить учащихся с основами современных информационных технологий, тенденциями их развития, обучить студентов принципам построения информационных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных информационных технологий в профессиональной деятельности и, кроме того, данная дисциплина является базовой для всех курсов, использующих автоматизированные методы анализа и расчетов, и так или иначе использующих компьютерную технику.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, общеинженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечить полноценную подготовку к работе в качестве пользователя персонального компьютера;</li><li>– использовать современные средства программирования для реализации типовых численных методов решения математических задач;</li><li>– получить навыки работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией, а также использовать электронные ресурсы библиотек.</li></ul> <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– знать основные положения, связанные с понятием информации, общей характеристикой процессов сбора, передачи, обработки и накопления информации;</li><li>– уметь решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, а также проводить обработку информации с использованием прикладных программ;</li><li>– владеть навыками математического моделирования технологических процессов с использованием стандартных пакетов.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Общее представление о моделировании физических явлений и технологических процессов в современных

	компьютерных пакетах. Компьютерная обработка документов. Электронные таблицы. Обработка экспериментальных данных. Построение технологических схем. СУБД Access. Математические пакеты. Mathcad.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОПК-1. Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий.</p> <p>ОПК-2. Владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</p> <p>ОПК-3. Владение знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях.</p> <p>ОПК-4. Понимание сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде.</p> <p>ОПК-5. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.</p> <p>ПК-3. Способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области.</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p> <p>ПК-7. Умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	6 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	216 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Семестровая работа

---

**Кафедра – разработчик программы:** Прикладная математика

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Теоретическая механика»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью преподавания дисциплины «Теоретическая механика» является получение обучающимися фундаментальных знаний в области механического движения, равновесия материальных тел и возникающих между ними взаимодействиях, а также овладение основными алгоритмами исследования равновесия и движения механических систем.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Для достижения поставленной цели при изучении дисциплины студент должен решить ряд задач: <ul style="list-style-type: none"><li>– усвоить основные законы механического движения и равновесия материальных тел;</li><li>– научиться анализировать и объяснять механические явления исходя из законов и теорем теоретической механики;</li><li>– уметь применять основные законы и методы теоретической механики к решению технических задач;</li><li>– приобрести навыки решения типовых задач по статике, кинематике и динамике;</li><li>– научиться методам построения математических моделей, оценивать их значение и относительность пределов применения.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Статика. Основные понятия статики. Связи и реакции связей Система сил произвольно расположенных на плоскости. Условия равновесия произвольной плоской системы сил. Равновесие при наличии сил трения. Произвольная система сил. Условия равновесия произвольной системы сил. Инварианты системы сил. Частные случаи приведения произвольной системы сил. Центр тяжести твердого тела; центр тяжести объема площади и линии. Кинематика. Кинематика материальной точки. Кинематика твердого тела. Поступательное движение твердого тела. Вращательное движение твердого тела вокруг неподвижной оси. Плоскопараллельное движение твердого тела. Кинематический расчет плоского механизма. Сложное движение точки. Динамика. Законы классической механики или законы Галилея-Ньютона. Динамика материальной точки. Прямолинейные колебания материальной точки. Механическая система. Общие теоремы динамики и их значение. Количество движения точки и системы. Теоремы об изменении количества движения материальной точки и механической системы. Теорема о движении центра масс системы. Моменты количества движения точки и системы

---

относительно центра и оси. Теоремы об изменении момента количества движения материальной точки и механической системы. Работа силы, мощность. Кинетическая энергия материальной точки, механической системы, твердого тела. Теоремы об изменении кинетической энергии материальной точки и механической системы. Принцип Даламбера для материальной точки и механической системы.

Аналитическая механика. Связи и их классификация. Возможные перемещения системы. Принцип возможных перемещений. Общее уравнение динамики. Уравнения Лагранжа второго рода.

---

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):**

ОК-1. Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции.

ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.

ОПК-1. Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий.

ОПК-2. Владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером.

ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.

ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования.

ПК-6. Способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 6 з.е.

---

**Всего часов по учебному плану:** 216 час.

---

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Экзамен

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

---

**Кафедра – разработчик программы:** «Теоретическая механика»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Тепловые процессы»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 "Технологические машины и оборудование"
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью изучения дисциплины является освоение студентом фундаментальных положений технической термодинамики, тепло- и массообмена, рационального использования энергоресурсов и, как следствие, формирование у студентов творческого подхода к решению практических задач, касающихся тепловых процессов при производстве и обработке пищевых продуктов
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	В результате изучения курса студент должен знать: основные законы термодинамики для закрытых и открытых систем; режимы движения жидкостей и газов, влияние этих режимов на процессы тепло- и массопереноса; способы и устройства для использования вторичных энергоресурсов и возможности их утилизации.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<p>Основные понятия и определения.</p> <p>Газовые смеси.</p> <p>Первый закон термодинамики.</p> <p>Реальные газы.</p> <p>Влажный воздух.</p> <p>Термодинамические основы получения сжатых газов.</p> <p>Второй закон термодинамики.</p> <p>Циклы холодильных установок и тепловых насосов.</p> <p>Основные понятия теории теплообмена.</p> <p>Теплопроводность.</p> <p>Конвективный тепло- и массообмен.</p> <p>Теплообмен излучением.</p> <p>Теплообменные аппараты.</p> <p>Печи, тепло- и парогенераторы.</p>
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>Студент должен обладать следующими компетенциями:</p> <p>ОК-1 способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий;</p> <p>ОПК-5 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов;</p> <p>ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;</p> <p>ПК-22 умение проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труд.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет с оценкой
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик</b>	«Теплотехника и гидравлика»

---

**программы:**

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Сопротивление материалов»
<b>Направление подготовки:</b>	151000.62 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профили подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Цель курса сопротивления материалов – дать с достаточной общностью знания в области расчетов на прочность, жесткость, устойчивость и долговечность типовых инженерных конструкций и их элементов, научить обоснованно выбирать конструкционные материалы и формы, обеспечивающие требуемые показатели надежности, экономичности и эффективности машиностроительных конструкций. Программа предусматривает изложение расчетно-теоретических вопросов в тесной связи с механическими свойствами современных конструкционных материалов в условиях силовых воздействий.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами изучения курса «Сопротивление материалов» можно считать повышение значимости фундаментальных дисциплин в теоретической и профессиональной подготовке бакалавра широкого профиля. В результате изучения дисциплины «Сопротивление материалов» студент должен знать современные методы экспериментальной оценки механических свойств и поведения современных конструкционных материалов при растяжении, сжатии, изгибе, кручении в условиях статических, динамических и циклических нагрузок, а также с использованием методов твердости; исследование напряженно-деформированного состояния и проверку основных гипотез прочности. Студент должен уметь выполнять расчеты на прочность, жесткость, устойчивость и долговечность применительно к типовым расчетным схемам и инженерным конструкциям на базе общих принципов и законов механики деформируемого твердого тела, выполнять расчетно-проектировочные работы с использованием справочной литературы, учебников и монографий; оформлять отчеты с учетом требований современной инженерной практики, знакомство студентов с современными проблемами в области расчетной и экспериментальной практики сопротивления материалов, а также с задачами оптимизации машиностроительных конструкций.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные понятия и определения. Объект и предмет изучения науки «Сопротивление материалов».

Геометрические характеристики плоских сечений  
 Внутренние усилия, напряжения и деформации.  
 Напряженно-деформированное состояние. Гипотезы прочности.  
 Простое сопротивление: осевое растяжение-сжатие; сдвиг; кручение; изгиб. Расчеты на прочность и жесткость.  
 Сложное сопротивление: косоугольный изгиб; внецентренное растяжение-сжатие; изгиб с кручением. Расчет на прочность и жесткость.  
 Энергетические методы расчета упругих систем. Статически неопределимые балки.  
 Устойчивость. Расчет на устойчивость при продольном изгибе.  
 Динамическое действие сил. Удар. Учет сил инерции.  
 Прочность при циклических нагрузках. Усталость металлов. Предел выносливости. Проверка усталостной прочности.

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ПК-2. Способность участвовать в совершенствовании технологических процессов с позиций энерго- и ресурсосбережения, минимизации воздействия на окружающую среду</p> <p>ПК-5. Готовность обосновывать конкретные технические решения при разработке технологических процессов; выбирать технические средства и технологии, направленные на минимизацию антропогенного воздействия на окружающую среду.</p> <p>ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	3 з. е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	108 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Семестровая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Сопротивление материалов»

## Аннотация к рабочей программе

**Дисциплина:** «Прикладная механика»

**Направление подготовки:** 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

**Профиль подготовки (направленность):** «Машины и аппараты пищевых производств»

**Форма обучения:**  
Очная

**Цель изучения дисциплины:** Развитие у студентов инженерного мышления с точки зрения изучения и совершенствования современных методов, правил и норм проектирования, расчета и конструирования типовых деталей и узлов механизмов и машин общего назначения.

**Задачи изучения дисциплины:**

- 1) Ознакомление с общими методами исследования и проектирования механизмов и машин;
- 2) освоение общих методов расчета в форме инженерных расчетов применительно к широкому кругу деталей машин общего назначения;
- 3) формирование навыков самостоятельной работы с учебно-методической, справочной и технической литературой, с контрольной аппаратурой и испытательным оборудованием, имеющимся на кафедре;
- 4) ознакомление с основами проведения исследовательской работы при проведении лабораторных занятий;
- 5) формирование умения проектирования деталей машин исходя из требований технологичности, экономичности, ремонтпригодности, стандартизации, промышленной эстетики, унификации машин, охраны труда, экологии;
- б) получение навыков оформления текстовой и графической конструкторской документации в полном соответствии с требованиями действующих стандартов.

**Основные разделы дисциплины:** Структурный, кинематический и динамический анализ механизмов и машин, синтез механизмов и машин, зубчатые, червячные, ременные передачи, валы, подшипники, соединения деталей машин.

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-1 – способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;</p> <p>ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ОПК - 1 – способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий;</p> <p>ОПК-2 – владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером;</p> <p>ОПК - 5 – способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p> <p>ПК-2 – умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов;</p> <p>ПК-5 – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;</p> <p>ПК-6 – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	8 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	288 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен (4 сем.), экзамен (5 сем.)
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа (4 сем.), курсовой проект (5 сем.)
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Детали машин и ПТУ»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Гидравлика»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Преподавание дисциплины преследует общую цель подготовки будущих специалистов к творческому решению практических задач, возникающих при проектировании, производстве и эксплуатации современных гидравлических приводов. Одной из важнейших целей преподавания дисциплины является развитие у студентов представления о современном этапе научно-технического прогресса в области гидромашиностроения, гидроприводов.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	1) ознакомление с физическими свойствами жидкости; 2) получение знаний о законах равновесия и движения жидкости; 3) получение знаний об устройстве и работе основных видов гидромашин; 4) овладение методами гидравлического расчета трубопроводов, расчета работы насоса на сеть, определение сил давления на плоские и криволинейные стенки сосудов с жидкостью; 5) ознакомление с основами устройства и работы гидроприводов.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные физико-механические свойства жидкостей и газов. Гидростатика Гидродинамика Гидромашины Объемный гидропривод.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	Студент должен обладать следующими компетенциями: ОК-1 способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции; ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию; ОПК-1 способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ОПК-2 владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером; ОПК-5 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен

---

**Форма контроля СРС по** Контрольная работа  
**дисциплине:**

---

**Кафедра – разработчик** «Теплотехника и гидравлика»  
**программы:**

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Процессы и аппараты пищевых производств»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Обеспечение знаний студентов в области основных процессов пищевой промышленности, уметь анализировать их механизмы и проводить расчеты аппаратов.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть основами теории ПАПП, методами расчета основных процессов и аппаратов пищевой промышленности;.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Введение. Механические процессы. Гидромеханические процессы. Тепловые процессы и аппараты. Массообменные процессы.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК-1 способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки; ПК-2 умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов; ПК-3 способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования; ПК-5 способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования; ПК-6 способностью разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам;
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	7 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	252 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет, экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа, курсовая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

<b>Дисциплина:</b>	«Материаловедение»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профили подготовки (направленность):</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	освоение принципов выбора конструкционных материалов в зависимости от условий их эксплуатации, основываясь на знании химического состава и строения металлических и неметаллических материалов и методов придания им заданных свойств и форм.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- раскрытие физической сущности явлений, происходящих в материалах, при воздействии на них различных факторов в процессе их получения и эксплуатации;</li> <li>- изучение теории и практики термической, химико-термической и других способов изменения свойств материалов, их надежную работу в пределах заданной долговечности в рабочих условиях;</li> <li>- дать сведения об основных металлических и неметаллических материалах, их свойствах и областях применения в современном машиностроении.</li> </ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<p>Кристаллическое строение металлов и сплавов.  Общая теория сплавов.  Наклеп, возврат и рекристаллизация.  Железоуглеродистые сплавы.  Термическая обработка.  Методы поверхностного упрочнения.  Легированные стали.  Цветные металлы и сплавы.  Неметаллические материалы.  Композиционные материалы.</p>
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию  ОПК-1 - способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий  ПК-5 - способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования  ПК-10 - способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий  ПК-15 - умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин  ПК-16 - умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических</p>

---

показателей используемых материалов и готовых изделий

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е.

**Всего часов по учебному плану:** 144

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

**Форма контроля СРС по дисциплине:** семестровая работа

**Кафедра – разработчик программы:** «Материаловедение и композиционные материалы»

**Дисциплина:** «Электротехника и электроника»

**Направление подготовки:** 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

**Профили подготовки (направленность):** «Машины и аппараты пищевых производств»

**Форма обучения:** Очная

**Цель изучения дисциплины:** Владение студентом базовым уровнем знаний по методам расчета электрических и магнитных цепей, электромеханическим преобразовательным системам, электрическим машинам, основам промышленной электроники, средствам микропроцессорной техники и основам методов электрических измерений.

**Задачи изучения дисциплины:**

- получение студентами знаний об электрических и магнитных цепях и их элементах;
- формирование знаний о методах анализа и расчета электрических цепей постоянного и переменного тока;
- приобретение навыков анализа и расчета режимов работы трансформаторов и электрических машин;
- приобретение базовых знаний по расчету режимов работы электронных схем;
- приобретение базовых знаний по измерительным приборам и методам электрических измерений;
- формирование знаний и навыков расчета режимов работы электропривода;
- формирование знаний принципов работы полупроводниковых приборов и элементной базы;
- формирование знаний принципов работы аналоговых и цифровых электронных устройств.

---

<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Методы расчета линейных электрических цепей. Электрические цепи однофазного синусоидального тока. Трехфазные цепи. Трансформаторы. Машины постоянного тока. Асинхронные и синхронные машины. Элементная база современных электронных устройств. Источники вторичного электропитания. Электронные усилители и генераторы. Цифровая электроника.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ПК-5 – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;</p> <p>ПК-6 – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам;</p> <p>ПК-12 – способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдачи в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции;</p> <p>ПК-13 – умение проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования;</p> <p>ПК-14 – умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	6 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	216
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет с оценкой
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольные работы

---

**Кафедра – разработчик «Электротехника»  
программы:**

---

## **АННОТАЦИЯ**

### **к рабочей программе**

**Дисциплина** «Физико-механические свойства пищевых сред»

**Направление подготовки**

15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

**Профиль подготовки** «Машины и аппараты пищевых производств»

**Форма обучения** очная

**Цель изучения дисциплины:**

формирование у студента знаний физико-механических свойств пищевых систем, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

**Задачи изучения дисциплины:**

- усвоение основ классификации реологических тел;
- получение знаний в области прикладной инженерной реологии, как составной части науки физико-химической механики пищевых производств;
- изучение вопросов структурообразования пищевых масс, построения реологических моделей для проектирования технологических процессов;
- формирование навыков в области методологии измерения и приборной техники для определения структурно-механических свойств пищевых масс

**Основные разделы дисциплины**

- 1 Основные закономерности деформирования и течения пищевых продуктов и сырья
- 2 Методы и приборы для измерения структурно-механических характеристик пищевых продуктов
- 3 Адгезия, аутогезия и когезия пищевых масс
- 4 Методы и приборы для измерения адгезионных характеристик
- 5 Адгезионные и фрикционные характеристики продуктов
- 6 Методы и приборы для измерения фрикционных характеристик
- 7 Сыпучие пищевые материалы

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)**

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

ОПК-1 – способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий

ПК-2 – умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовность проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов

ПК-5 – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и с использованием стандартных средств автоматизации

ПК-12 – способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции

ПК-15 – умение выбирать основные и вспомогательные материалы и способы реализации основных технологических процессов и применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении изделий машиностроения

ПК-16 – умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и определению технологических показателей используемых материалов и готовых изделий

**Общая трудоемкость дисциплины 7 ЗЕТ**

**Всего часов по учебному плану – 252 ч**

**Форма итогового контроля по дисциплине – экзамен, зачет**

**Формы контроля СР по дисциплине**

контрольная семестровая работа

**Кафедра-разработчик программы**

«Технология пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Метрология, стандартизация и сертификация»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью данного курса является обучение студентов основным понятиям, терминам и законам в области метрологии, стандартизации и сертификации; обучение основам методики выбора средств измерения, составлению методик измерительного процесса и нахождения действительного значения измеряемой величины и диагностируемых параметров узлов машин и аппаратов пищевых производств, обучение нахождению ошибки однократных и многократных измерений, методике поверки средств измерений; обучение видам и схемам стандартизации и сертификации продукции и их нормативной документации
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основная задача названной учебной дисциплины – подготовка специалистов, владеющих методиками измерения деталей машин, диагностированием параметров машин и аппаратов пищевых производств, методикой обработки результатов измерения, испытания, контроля и знающих нормативную и правовую базу по стандартизации и сертификации продукции.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные понятия и определения метрологии, виды и методы измерений. Метрологические показатели средств измерения, виды испытания и контроля параметров машин, оборудования. Основы единства измерений, физические величины и их единицы, эталоны единиц физических величин, поверка средств измерений. Виды погрешностей измеряемых величин, методы их устранения и уменьшения. Вероятностное описание проявления случайных погрешностей, параметры законов рассеивания измеряемых величин. Вычисление систематических, случайных и суммарных погрешностей однократных, многократных измерений. Нормирование точности деталей машин, расчет точности типовых соединений, элементы теории размерных цепей. Виды и принципы стандартизации продукции, виды стандартов, методические основы разработки стандартов, органы стандартизации. Виды и схемы сертификации продукции, аккредитация испытательных лабораторий, органы сертификации продукции.

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7 - способность к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ПК-5 - способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования;</p> <p>ПК-6 - способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам;</p> <p>ПК-10 - способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий;</p> <p>ПК-16 - умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий;</p> <p>ПК-20 - готовность выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Технология машиностроения»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Управление техническими системами»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Изучение основ теории управления и контроля основных технологических параметров пищевых производств.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачи изучения дисциплины являются: подготовка студента к выполнению работ по проектированию автоматизированных систем управления технологическими параметрами производства и использованию энергосберегающих технологий в производственном процессе.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<p>Введение. Перспективы и значение автоматизации в повышении эффективности производства. Цель и основные задачи автоматизации. Особенности процессов пищевой переработки как объектов управления. Уровни автоматизации. Основные технологические параметры процессов пищевых производств.</p> <p>Системы управления. Объект управления, основные характеристики, понятие алгоритма управления объектом. Основные функциональные блоки систем управления. Автоматические, автоматизированные, многоуровневые системы управления. Принцип действия АСР на примере регулятора температуры.</p> <p>Классификация АСР: по характеру изменения задающего воздействия, по отклонению и возмущению (разомкнутые системы), по наличию используемой энергии, по способу передачи и преобразования сигналов.</p> <p>Математическое описание систем управления. Типовые звенья линейных АСР. Выбор типа регулятора по критерию сложности объекта управления. Основные понятия устойчивости АСР. Понятие качества управления.</p> <p>Примеры построения систем управления технологическими процессами.</p> <p>Современные технические средства автоматизации. Характеристика выпускаемых средств автоматического контроля и регулирования.</p> <p>Информационные системы управления (ИСУ). Актуальность и значимость ИСУ в повышении эффективности пищевых производств. Функции, выполняемые ИСУ.</p>

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ПК-1. Способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки.</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.</p> <p>ПК-6. Способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.</p> <p>ПК-10. Способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий.</p> <p>ПК-11. Способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование.</p> <p>ПК-12. Способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	3 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	108 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

<b>Дисциплина:</b>	Физическая культура
<b>Направление подготовки:</b>	По всем направлениям
<b>Профиль подготовки:</b>	
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование мировоззрения и культуры личности, обладающей гражданской позицией, нравственными качествами, чувством ответственности, самостоятельностью в принятии решений, инициативой, толерантностью, способностью успешной социализации в обществе;</li> <li>2. Укрепление здоровья, овладение знаниями основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>3. Содействие развитию организационных способностей студентов, выработке психологической готовности к профессиональной деятельности.</li> </ol>
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;</li> <li>2. Освоение научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;</li> <li>4. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;</li> <li>5. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;</li> <li>6. Приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных</li> </ol>

	целей.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие физических качеств, скоростная подготовка</li> <li>2. Развитие скоростно-силовых качеств.</li> <li>3. Развитие гибкости.</li> <li>4. Основы знаний развития двигательных способностей</li> <li>5. Скоростная подготовка</li> <li>6. Развитие физических качеств: координации и гибкости</li> <li>7. Средства и методы восстановления организма после физических нагрузок</li> <li>8. Развитие физических качеств силового характера</li> <li>9. Составление индивидуальных программ для самостоятельных занятий физическими упражнениями</li> <li>10. Развитие специально-силовой выносливости. Совершенствование техники игры баскетбол.</li> <li>11. Приемы и способы самоконтроля вв время самостоятельных занятий физическими упражнениями</li> <li>12. Рациональное питание и его влияние на организм человека.</li> </ol>
<b>Планируемые результаты обучения:</b>	ОК – 8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	2 ЗЕТ
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	72 ч
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет (7 семестр)
<b>Форма контроля СРС по дисциплине</b>	
<b>Кафедра-разработчик программы:</b>	Физического воспитания

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

<b>Дисциплина:</b>	Элективные курсы по физической культуре
<b>Направление подготовки:</b>	По всем направлениям
<b>Профиль подготовки:</b>	
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обучение умению использовать разнообразные формы физической культуры и спорта в повседневной жизни для сохранения и укрепления своего здоровья и здоровья своих близких, семьи и трудового коллектива, для качественной жизни и эффективной деятельности;</li> <li>2. Формирование способности самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля, выстраивать и реализовывать перспективные линии физического саморазвития и самосовершенствования.</li> </ol>
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование понимания социальной роли физической культуры в развитии личности и подготовке её к профессиональной деятельности;</li> <li>2. Освоение научно-биологических и практических основ физической культуры и здорового образа жизни;</li> <li>3. Формирование мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;</li> <li>4. Овладение системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, психическое благополучие, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности;</li> <li>5. Обеспечение общей и профессионально-прикладной физической подготовленности, определяющей психофизическую готовность студента к будущей профессии;</li> <li>6. Приобретение опыта творческого</li> </ol>

	использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения жизненных и профессиональных целей.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Социально-биологические основы физической культуры.</li> <li>2. Развитие и совершенствование физических качеств аэробной направленности.</li> <li>3. Развитие и совершенствование физических качеств скоростно-силовой направленности.</li> <li>4. Развитие и совершенствование физических качеств скоростной направленности.</li> <li>5. Развитие и совершенствование физических качеств силовой направленности.</li> <li>6. Развитие и совершенствование гибкости и координации.</li> <li>7. Контроль и самоконтроль на занятиях физическими упражнениями.</li> <li>8. Инновационные технологии обучения двигательным действиям.</li> <li>9. Развитие выносливости.</li> <li>10. Использование физических упражнений для профилактики профессиональных заболеваний.</li> <li>11. Особенности составления комплексов различной направленности.</li> </ol>
<b>Планируемые результаты обучения:</b>	ОК – 8: способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	0 ЗЕТ
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	328 ч
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачеты (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 семестры)
<b>Форма контроля СРС по дисциплине</b>	
<b>Кафедра-разработчик программы:</b>	Физического воспитания

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Теория технологических потоков»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Изучение закономерностей строения, функционирования и развития технологического потока как системы процессов. Приобретение и усвоение студентами знаний в области основ и особенностей пищевых производств (технологических комплексов) по переработке растительного и животного сырья и производству готовых изделий.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачи изучения дисциплины являются: ознакомление с технологическими процессами и основным оборудованием технологических комплексов как совокупностью операций по переработке сырья; изучение структурно-механических и теплофизических характеристик обрабатываемого сырья, как определяющих при организации процессов и выборе технологического оборудования; изучение основных технологических процессов при переработке растительного и животного сырья и производство готовых изделий; ознакомление с методами эффективного функционирования технологических потоков; проблемы рационального использования материальных и энергетических ресурсов; ознакомление студентов с новыми научными исследованиями по передовым прогрессивным технологиям; получение сведений о принципах действия и работе нового оборудования, особенностях его конструкции.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Организация технологического потока. Структурно-механические и теплофизические характеристики обрабатываемого сырья. Требования к технологическому оборудованию и комплексам оборудования. Основные технологические процессы при переработке растительного и животного сырья и производство готовых изделий. Машино-аппаратурная схема линии. Развитие технологического потока. Прогнозирование развития технологического потока
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК –7 способность к самоорганизации и самообразованию ОПК -1 способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов ПК -3 способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования

---

ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования

ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

ПК-18 умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е.

**Всего часов по учебному плану:** 108 час.

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

**Кафедра – разработчик программы:** «Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Теория надежности и качество изделий»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Освоение студентами знаний о надежности, математические и физические основы теории надежности, процессов, приводящих к отказам машин и оборудования, методов расчета и прогнозирования характеристик надежности сложных технических систем и их элементов при проектировании, изготовлении и эксплуатации, способы повышения показателей надежности, управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачи изучения дисциплины являются: ознакомление с основными понятиями, определениями и законами в области надежности; получение знаний по основам теории надежности, оценки работоспособности технических систем; получение знаний в области управления качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности, владеть инструментами и методами управления качеством изделий, формирование умений применения полученных теоретических знаний для решения практических задач технической службы предприятий пищевых производств, приобретение студентами навыков выбирать и назначать различные мероприятия по повышению надежности деталей и узлов.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Качество и надежность. Понятия, термины и определения из области надежности. Показатели надежности. Показатели безотказности, долговечности, ремонтпригодности и сохраняемости. Комплексные показатели надежности.</li><li>2. Случайные величины и их характеристики. Основные законы распределения случайных величин, используемые в расчетах надежности. Принципы установления законов распределения случайных величин.</li><li>3. Повреждения в элементах технологической системы, приводящие к отказу. Классификация процессов. Силовые повреждения. Динамические повреждения.</li><li>4. Хрупкое разрушение. Изнашивание режущей части инструмента. Прочие виды отказов.</li><li>5. Система обеспечения надежности.</li><li>6. Управление качеством в системе менеджмента предприятий пищевой промышленности</li><li>7. Оценка уровня качества и потребительских свойств продукции на пищевых предприятиях.</li><li>8. Инструменты и методы управления качеством.</li><li>9. Международные стандарты ИСО 9000:2000</li></ol>

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК–9 умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; ПК–13 умение проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования; ПК–15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	3 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	108 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Инженерная реология»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Цель изучения дисциплины студентом – получение знаний по реологии сырья, полуфабрикатов, которые используются при выполнении учебно-исследовательской работы, курсовых работ, а также в дальнейшей трудовой деятельности в соответствии с избранной специальностью.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть основами реологии как науки, изучающей сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки вязко-упругих и вязкопластичных материалов; изучить влияние реологических свойств сырья и полуфабрикатов на выбор технологического оборудования;
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные понятия реологии. Реология структурированных пищевых масс. Реометрия сыпучих и структурированных пищевых масс
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ПК-2 умением моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов; ПК-5 способностью принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования; ПК -12 способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции; ПК–15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин; ПК–16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	3 з.е.

<b>Всего часов по учебному плану:</b>	108 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Основы научных исследований»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Ознакомить студентов со всеми этапами научного исследования, начиная от выбора темы и завершая обработкой рукописи.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами изучения дисциплины являются: изучение структуры будущей научной работы: реферата, курсовой, дипломной; научить студентов методологии научного исследования; изучить приёмы постановки целей и задач научных /проектных исследований, научить систематизировать отечественный и зарубежный опыт по направлению подготовки, научить грамотно представлять результаты исследовательской и проектной деятельности.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основы организации научных исследований. Основы научно-технической информации. Основы стандартизации. Основы организации умственного труда
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ОПК-2 владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером ОПК-3 знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях; ОПК-5 способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. ПК-1 способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки; ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных

---

пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов

ПК-8 умением проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий.

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 3 з.е.

---

**Всего часов по учебному плану:** 108 час.

---

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

---

**Кафедра – разработчик программы:** «Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Введение в технику пищевых технологий»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Цель изучения дисциплины студентом – - формирование мировоззрения ведущих специалистов, привитие интереса к своей профессии.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основная задача названной учебной дисциплины – ознакомление с аспектами направления подготовки, развитием пищевых производств и их классификацией, пищевым машиностроением, машинно-аппаратурными схемами современных пищевых производств, инженерными задачами, решаемыми при помощи технологического оборудования отрасли.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Введение. Виды деятельности инженера. Машины и аппараты пищевых производств прошлое, настоящее и будущее. Пищевая индустрия страны. Современная техника пищевых предприятий. Техника для ведения механических и гидромеханических процессов. Техника для ведения тепломассообменных процессов. Производственная инфраструктура пищевого предприятия. Ремонтное хозяйство. Энергетическое хозяйство. Службы контрольно-измерительных приборов и автоматики. Складское хозяйство. Служба водоснабжения и канализации. Тарное хозяйство. Служба охраны труда и техники безопасности. Служба охраны окружающей среды. Перспективы пищевой технологии и техники.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ОПК –3 обладать знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях ПК –1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки.
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	2 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	72 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по</b>	Контрольная работа

---

**дисциплине:**

**Кафедра – разработчик** «Процессы и аппараты химических и пищевых производств»  
**программы:**

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Моделирование объектов и систем пищевых производств»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Целью данного курса является овладение знаниями, представлениями, умениями и навыками для эффективного использования методов моделирования и информационных технологий в профессиональной деятельности. Студенты изучают моделирование систем на основе: математических моделей процессов химической технологии, нефтехимии и биотехнологии; компьютерных программ и пакетов для имитационного моделирования задач проектирования оборудования химических, нефтехимических и биотехнологических производств на ЭВМ; оптимизационных задач.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами изучения дисциплины являются: получение знаний о современных информационных технологиях, принципах и способах хранения информации, спектре программных средств. Овладение методикой составления математических моделей на основе балансовых уравнений переноса вещества и энергии; Овладение методикой определения структуры и параметров регрессионных уравнений; Расширение базы знаний о принципах и методах оптимизации моделей, проверке их адекватности и точности; Расширение баз знаний об инструментальных средствах реализации моделей; языках и системах моделирования;
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основы теории, методологии и технологии моделирования. Определение мат. модели. Виды моделирования. Роль математического моделирования при решении сложных задач. Основные свойства мат. модели: адекватность, устойчивость, точность, простота. Классификация мат. моделей. Методы составления мат. моделей: аналитический, экспериментальный активный и экспериментальный пассивный. Постановка задачи математического моделирования. Параметрическая схема. Составление структурной схемы объекта моделирования. Составление математических зависимостей отдельных элементов объекта или системы с использованием уравнений внешнего переноса и сохранения импульса, энергии и

массы. Восстановление структуры и определение параметров регрессионного уравнения, описывающего известные экспериментальные данные и проведение регрессионного анализа полученного уравнения Математический аппарат, и программные средства, используемые в моделях химико-технологических, нефтехимических и биотехнологических системах. Математические модели типовых систем химических, нефтехимических и биотехнологических производств

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-1. Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий.</p> <p>ОПК-2. Владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером.</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования.</p> <p>ПК-18. Умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии.</p> <p>ПК-21. Умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	6 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	216 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Расчет и конструирование технологического оборудования»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины – подготовка организационно-технической, экспериментально-исследовательской и проектно-конструкторской видам профессиональной деятельности, связанной с оптимальным проектированием современных, надежных, высокоэффективных машин и аппаратов.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача учебной дисциплины - изучение методологии проектирования машин, методов расчета и конструирования машин и аппаратов пищевых производств для выбора наиболее рационального метода повышения эффективности машин, снижения материалоемкости, повышение долговечности и надежности оборудования.
Основные разделы дисциплины:	Общие сведения о проектировании и конструировании машин и аппаратов. Основы проектирования технических систем. Надежность машин и аппаратов. Расчет и конструирование технологического оборудования пищевой отрасли. Стандартизация и сертификация оборудования перерабатывающих производств.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий;</p> <p>ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p> <p>ПК-11 способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	5 з.е.
Всего часов по учебному плану:	180 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Курсовая работа

---

Кафедра – разработчик «Процессы и аппараты химических и пищевых производств»  
программы:

---

## **АННОТАЦИЯ к рабочей программе**

**Дисциплина** «Технологическое оборудование»

**Направление подготовки**

15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

**Профиль подготовки** «Машины и аппараты пищевых производств»

**Форма обучения** очная

**Цель изучения дисциплины:**

формирование знаний техники пищевых производств, соответствующих характеристике профессиональной деятельности и требованиям к результатам освоения программы бакалавриата

**Задачи изучения дисциплины:**

- усвоение основ классификации оборудования пищевых производств;
- получение знаний о принципах работы отдельных классов оборудования;
- изучение конструкций современного технологического оборудования;
- изучение вопросов безопасной эксплуатации оборудования;
- изучение путей интенсификации, механизации и автоматизации производственных процессов;
- формирование навыков определения рациональных режимов работы технологического оборудования

**Основные разделы дисциплины**

- 8 Классификация производственного оборудования
- 9 Оборудование межоперационного транспортирования
- 10 Оборудование хранения
- 11 Технологическое оборудование подготовки сырья
- 12 Технологическое оборудование выработки продуктов. Общие сведения
- 13 Технологическое оборудование для реализации механических и гидромеханических процессов
- 14 Технологическое оборудование для реализации тепло-, массообменных процессов
- 15 Технологическое оборудование для реализации биотехнологических процессов

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)**

**ПК-1** способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

**ПК-5** способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в

соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования

**ПК-6** способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

**ПК-7** умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений

**ПК-18** умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии

**Общая трудоемкость дисциплины 8 ЗЕТ**

**Всего часов по учебному плану – 288 ч**

**Форма итогового контроля по дисциплине – экзамен, экзамен**

**Формы контроля СР по дисциплине**

контрольная семестровая работа, курсовая работа

**Кафедра-разработчик программы**

«Технология пищевых производств»

## **АННОТАЦИЯ к рабочей программе**

**Дисциплина** «Технология пищевых производств»

**Направление подготовки**

15.03.02 «Технологические машины и оборудование»

**Профиль подготовки** «Машины и аппараты пищевых производств»

**Форма обучения** очная

**Цель изучения дисциплины:**

формирование у студента знаний основных технологических процессов переработки сырья, разработка и освоение технологии производства мясных, молочных и хлебобулочных продуктов питания

**Задачи изучения дисциплины:**

- получение знаний о технологических процессах переработки сырья в мясной, молочной и хлебопекарной промышленности;
- получение знаний по взаимодействию различных компонентов, определяющих технологические процессы и качество готовых мясных, молочных и хлебобулочных изделий;
- ознакомление с оптимальными параметрами процессов, условиями хранения готовых изделий и оценкой их качества;
- усвоение основ технологии производства мясных, молочных продуктов и хлебобулочных изделий;
- овладение навыками особенностей расчета материальных балансов по отраслям;
- прогнозирование экологических проблем на производстве

**Основные разделы дисциплины**

16 Введение в технологию пищевых производств

17 Технология производства мяса и мясопродуктов

18 Технология производства молока и молочных продуктов

19 Технология хлебопекарного производства

20 Вопросы промышленной экологии

**Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)**

ОК-7 – способность к самоорганизации и самообразованию

ПК-1 – способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

ПК-6 – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

ПК-7 – умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений

ПК-9 – умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению

ПК-10 – способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий

**Общая трудоемкость дисциплины 10 ЗЕТ**

**Всего часов по учебному плану – 360 ч**

**Форма итогового контроля по дисциплине – зачет, зачет**

**Формы контроля СР по дисциплине**

контрольная семестровая работа

**Кафедра-разработчик программы**

«Технология пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Сервис технологического оборудования»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Сформировать знания и навыки по вопросам сервисного обслуживания и ремонта технологического оборудования предприятий пищевой промышленности.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами изучения дисциплины являются: изучить рынок технического сервиса для предприятий пищевой промышленности; изучить причины и виды отказов и методы обеспечения надежности машин и оборудования при эксплуатации на предприятиях пищевой промышленности; изучить системы и типовые программы технической диагностики; изучить теоретических основ ремонта; системы технического обслуживания и ремонта отраслевого оборудования; методов и способов восстановления и ремонта; контроля, сборки и приемки оборудования после ремонта; изучить технологии ремонтно-восстановительных работ основного технологического оборудования; методов устранения шума и вибрации, уравнивания колеблющихся масс; изучить свойства и принципы выбора смазочных материалов;
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Особенности рынка услуг. Эксплуатационные повреждения оборудования. Задачи и типовая программа технической диагностики. Техническое обслуживание оборудования. Современные способы восстановления деталей. Ремонт основных видов оборудования и трубопроводов. Смазочные материалы, технические жидкости
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК-11 способностью участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции; ПК-12 умением проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования; ПК-13 умение проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования ПК-14 умением выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации

	технологического оборудования при изготовлении технологических машин; ПК-23 умением составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования.
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	5 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	180 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

---

<b>Дисциплина:</b>	«Основы проектирования»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Ознакомить студентов с основами проектирования пищевых производств.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачи изучения дисциплины являются: подготовка студента к выполнению работ по проектированию пищевых производств, а именно: выбор и расчет оборудования согласно технологической схеме производства, составление графика работы оборудования, компоновка производственных помещений и оборудования, использование автоматизированных средств проектирования пищевых производств.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Методология проектирования пищевых производств. Структура проектной организации. Взаимодействие отделов. Предпроектные работы. Определение мощности проектируемого производства. Выбор технологии производства. Расчет материальных и тепловых балансов по стадиям производства. Выбор площадки для строительства. Задание на проектирование и исходные данные. Проектные работы. Анализ исходных данных. Разработка ситуационного и генерального планов. Построение технологической схемы. Анализ, расчет и выбор технологического оборудования. График работы оборудования. Компоновка производственных помещений и оборудования. Учет основ промышленной безопасности, санитарии и экологии в проектной документации Рабочая документация. Состав и структура Автоматизированное проектирование пищевых производств.

---

<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-1. Способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий.</p> <p>ОПК-5. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования.</p> <p>ПК-6. Способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам.</p> <p>ПК-7. Умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений.</p> <p>ПК-8. Умение проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий.</p> <p>ПК-9. Умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению.</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	3 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	108 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Основы патентоведения»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Цель изучения дисциплины является формирование у студентов навыков организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основная задача названной учебной дисциплины – ознакомление с источниками патентной информации; развитие умения свободно ориентироваться в современном информационном потоке; формирование представлений об объектах промышленной собственности; приобретение навыков и развитие культуры исследовательского труда, формирование научной этики.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Введение. Интеллектуальная собственность. Патентное законодательство России. Патентные исследования. Изобретение. Использование объектов интеллектуальной собственности.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ОПК –3 обладать знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях; ОПК-4 понимание сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде; ПК –1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки. ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам ПК-8 умение проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий.

<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	2 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	72 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

<b>Дисциплина:</b>	«Технология конструкционных материалов»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профили подготовки (направленность)</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Учебная дисциплина «Технология конструкционных материалов» посвящена изучению существующих способов получения и обработки заготовок из различных конструкционных материалов, а также способам получения самих материалов. Описание технологических процессов основано на их физической сущности и предваряется сведениями о строении и свойствах материалов. Формирование профессиональной компетентности обучающихся на основании полученных знаний обеспечивает универсальный подход к изучению технологии.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Для реализации поставленной цели при освоении дисциплины, необходимо решить следующие основные задачи: изучить свойства конструкционных материалов и способы их получения; изучить физическую сущность технологических методов получения заготовок и деталей литьем, обработкой давлением, сваркой, пайкой, склеиванием и обработкой резанием; изучить основы получения заготовок из композиционных металлических и неметаллических материалов.
<b>Основные разделы дисциплины</b>	Материалы, применяемые в машиностроении. Основы металлургического производства. Основы литейного производства. Обработка металлов давлением. Производство неразъемных соединений. Изготовление полуфабрикатов и деталей из композиционных материалов. Изготовление резиновых деталей и полуфабрикатов. Формообразование поверхностей деталей резанием, электрофизическими и электрохимическими способами обработки.

<p><b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций)</b></p>	<p><b>ОК-7</b>-способность к самоорганизации самообразованию. <b>ОПК-1</b> - способность к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий. <b>ПК -1</b> - способность к систематическому изучению научно- технической информации, отечественного опыта по соответствующему профилю подготовки. <b>ПК-5</b> - способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машин – строительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования. <b>ПК-9</b> - умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению. <b>ПК-10</b> – способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий. <b>ПК-15</b> – умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин. <b>ПК-16</b> - умение применять методы стандартных испытаний по определению физико – механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий</p>
<p><b>Общая трудоемкость дисциплины</b></p>	<p>4 з.е.</p>
<p><b>Всего часов по учебному плану</b></p>	<p>144</p>
<p><b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b></p>	<p>Экзамен</p>
<p><b>Форма контроля СРС по дисциплине</b></p>	<p>Контрольная работа.</p>
<p><b>Кафедра – разработчик программы</b></p>	<p>Технология материалов</p>

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Основы технологии машиностроения»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки:</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Освоение терминологии, законов распределения размеров и погрешностей обработки деталей при различных методах обработки
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Своевременное, всеобъемлющее и систематическое изложение основ технологии машиностроения, рассмотрение основных концепций и законов, определяющих распределение погрешностей при обработки партии деталей, методами статистического анализа точности получаемых при обработке деталей, знакомство с расчетами точности различными методами, погрешностей базирования при современных методах механической обработки; развитие у будущих специалистов способностей оценивать последствия своей деятельности с точки зрения их значения для современного общества и окружающей среды.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Основные положения и понятия технологии машиностроения. Точность механической обработки. Теория базирования. Качество обработки.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК-1 – способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки ПК-5 – способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования ПК-6 – способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам ПК-7 – умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений ПК-9 – умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению ПК-10 – способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий ПК-12 – способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа

	и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции ПК-23 - умение составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Экзамен
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Технология машиностроения»

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Дисциплина:	«Коммуникации в профессиональной деятельности»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Основной целью курса является формирование теоретических знаний о сущности и структуре коммуникации в профессиональной деятельности, о факторах и условиях их эффективности, основных навыков ведения деловых переговоров, бесед, дискуссий и других форм делового общения.
Задачи изучения дисциплины:	Преподавание дисциплины призвано решить следующие задачи: <ul style="list-style-type: none"><li>• дать студентам целостное представление о деловой коммуникации как разновидности специализированной коммуникации;</li><li>• дать представление о современных научных подходах к организации различных форм деловых коммуникаций, а также практической значимости коммуникативной компетентности в профессиональной деятельности;</li><li>• сформировать коммуникативные умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности;</li><li>• сформировать умения выявлять психолого-коммуникативный потенциал деловых партнеров; сформировать осознанное отношение к выбору стратегий деловых коммуникаций.</li></ul>
Основные разделы дисциплины:	Методология инженерной психологии. Объект, предмет, цель и задачи, методы и направления изучения, закономерности взаимодействия в профессиональной деятельности. Общение как социально-психологический механизм взаимодействия в профессиональной сфере. Коммуникации в профессиональном коллективе. Коммуникация организационная. Коммуникативные возможности. Анализ трудовой деятельности коллектива. Система потребностей личности и трудовая мотивация. Системный подход. Закон Йоркса-Додсона. Производственная система. Групповое принятие производственных решений. Дефицит времени. Внутренние коммуникации на производстве. Инженерно-психологическое проектирование. Обобщенный проект СЧМ (цели, этапы, способы и задачи проектирования, распределение функций, алгоритмы деятельности оператора. Отображение информации и органы управления, общая компоновка рабочего места, информационная подготовка решения, инженерно-психологическая оценка результата). Информационный анализ деятельности. Усовершенствование коммуникации на производстве, контакт-центры.

---

Объединенные коммуникации в производстве. Интенсификация труда. Концепция включения А.А. Крылова.  
Эффективность групповой производственной деятельности. Сработанность группы. Способы деятельности в коллективе. Факторы работоспособности. Типы коммуникативного поведения, трудности и дефекты межличностного общения. Позиционная кривая (эффект края). Эффект незавершенного действия (эффект Б.Зейгарник). Профессиональное выгорание. Профессиональные деформации.  
Основы межличностной коммуникации на производстве. Межличностное восприятие и понимание, каналы коммуникации, стратегии, тактика коммуникаций. Средства общения: вербальные и невербальные. Психология межличностного взаимодействия. Речь и общение. Образные средства коммуникации.  
Психология малых групп. Структура малой группы (производственного коллектива), лидерство, конформизм и групповое давление, психология межгруппового взаимодействия. Коммуникативные барьеры в общении. Коммуникативные каналы в производственном общении. Методы коммуникативно-управленческого влияния. Дискуссия. Полемика. Дебаты. Критика в профессиональной коммуникации. Методы убеждения.  
Конфликты в профессиональной деятельности. Понятие конфликта, его виды. Источники конфликтов в производственной деятельности и стадии их протекания. Этапы и алгоритм анализа конфликтов в производственном коллективе. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция. Способы управления конфликтами в производстве. Переговоры – эффективный способ разрешения конфликтов.  
Деловой этикет и культура поведения личности на производстве. Корпоративная культура и этические нормы. Деловой этикет и модель поведения в профессиональной деятельности. Публичное выступление. Информация в деловом общении. Коммуникация в Интернет. Специфика деловой коммуникации с представителями разных культур.

---

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.  
ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.  
ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.  
ПК-17. Способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектами

---

Общая трудоемкость дисциплины: 2 з.е.

Всего часов по учебному плану: 72 час.

---

---

Форма итогового контроля по дисциплине: Зачет

---

Форма контроля СРС по дисциплине: Реферат

---

Кафедра – разработчик программы: «История, культура и социология»

---

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

Дисциплина:	«Деловое общение»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Основной целью курса является формирование теоретических знаний о сущности и структуре коммуникации в производственной деятельности, о факторах и условиях их эффективности, основных навыков ведения деловых переговоров, бесед, дискуссий и других форм делового общения.
Задачи изучения дисциплины:	<p>Преподавание дисциплины призвано решить следующие задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• дать студентам целостное представление о деловой коммуникации как разновидности специализированной коммуникации;</li><li>• дать представление о современных научных подходах к организации различных форм деловых коммуникаций, а также практической значимости коммуникативной компетентности в профессиональной деятельности;</li><li>• сформировать коммуникативные умения и навыки, необходимые для профессиональной деятельности;</li><li>• сформировать умения выявлять психолого-коммуникативный потенциал деловых партнеров;</li><li>• сформировать осознанное отношение к выбору стратегий деловых коммуникаций.</li></ul>
Основные разделы дисциплины:	<p>Психологические основы делового общения в профессиональной деятельности. Цели и задачи изучения дисциплины. Роль и место делового общения в профессиональной деятельности. Основные понятия теории общения. Личность как субъект коммуникации. Психологическая структура личности (способности, темперамент, характер, эмоции, воля, мотивация и социальные установки). Психологические процессы и состояния.</p> <p>Профессиональная деятельность и профессиональное становление. Структура и основные виды профессиональной деятельности. Профессиография и профессиональная пригодность. Профессионально важные качества и их динамика. Профессиональное становление. Морально-психологический климат трудового коллектива.</p> <p>Коммуникативная функция делового общения. Функции делового общения. Коммуникация как форма управления организацией. Виды коммуникаций в организациях. Коммуникативные барьеры. Эффективность коммуникации. Перцептивная и интерактивная функции общения.</p>

Перцептивная функция общения. Межличностное восприятие и взаимопонимание. Механизмы взаимопонимания. Трудности и дефекты межличностного общения. Использование сенсорных каналов в общении. Интерактивная функция общения. Структура межличностного взаимодействия. Формы стратегического поведения в общении. Механизмы партнерских отношений. Правила корпоративного поведения в команде. Средства делового общения. Вербальные средства общения. Функции языка в речевом общении. Умение формулировать свои мысли. Аргументации в деловой коммуникации. Виды и функции слушания. Приемы эффективного слушания. Помехи эффективного слушания. Невербальные средства общения: физиогномика, паралингвистическая и экстралингвистическая системы знаков, проксемика, визуальное общение. Их функции: дополнение речи, замещение речи, репрезентация эмоциональных состояний. Сознательное и бессознательное в невербальном поведении. Формы делового общения. Деловые беседы. Деловой разговор по телефону. Деловые совещания. Деловые переговоры. Пресс-конференция. Публичная речь, презентация, самопрезентация. Дискуссия, полемика, дебаты, спор. Письменная коммуникация: свойства и функции. Конфликтное общение. Понятие конфликта, его виды. Источники конфликтов и стадии их протекания. Этапы и алгоритм анализа конфликтов. Невербальные сигналы как индикаторы агрессии. Виды агрессивности и ее взаимосвязь с конфликтами. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция. Способы управления конфликтами. Переговоры – эффективный способ разрешения конфликтов. Деловой этикет и культура поведения личности. Организационная культура. Этические нормы и корпоративная этика. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Имидж делового человека: модель поведения и внешний вид.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия. ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию. ПК-17 Способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектам
Общая трудоемкость дисциплины:	2 з.е.
Всего часов по учебному плану:	72 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет
Форма контроля СРС по	Реферат

---

дисциплине:

---

Кафедра – разработчик «История, культура и социология»  
программы:

---

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Физические основы измерений»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины подготовка к изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины является углублённое изучение физических понятий, представлений, закономерностей и явлений в контексте их использования при измерениях и в измерительной технике, для обеспечения единства измерений и метрологического обеспечения различных видов деятельности.
Основные разделы дисциплины:	Физический континуум: Материя и движение. Свойства объектов и явлений материального мира. Физические величины. Единицы физических величин. Фундаментальные физические константы и их использование при выборе единиц. Высокостабильные квантовые эффекты и их использование при воспроизведении единиц. Некоторые физические явления, используемые при высокоточных измерениях. Фундаментальные физические законы, используемые в измерительной технике.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОК-9 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ПК-16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Техника эксперимента»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины состоит в овладении знаниями и навыками в методологии, методах, законах, принципах, понятиях, терминологии, содержании, специфических особенностях проведения, организации и управлении научными исследованиями.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины является решение отдельных задач в рамках дисциплин учебного плана и в выпускной квалификационной работе.
Основные разделы дисциплины:	Основные понятия и определения. Математическая обработка экспериментальных данных. Основные положения теории вероятностей. Статистическая проверка статистических гипотез. Предварительная обработка массива экспериментальных данных. Дисперсионный анализ. Корреляционный и регрессионный анализ. Планирование эксперимента. Организация и проведение эксперимента. Матричный подход к регрессионному анализу при многофакторном планировании. Метод наименьших квадратов для одного фактора. Некоторые операции над матрицами.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию; ОК-9 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий; ПК-16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий.
Общая трудоемкость дисциплины:	4 з.е.
Всего часов по учебному плану:	144 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	Пакеты прикладных программ для решения задач тепло-, массопереноса в пищевых технологиях
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Познакомить учащихся с существующим многообразием специализированных пакетов прикладных программ, позволяющим решать задачи тепло-массопереноса, в том числе и в пищевых технологиях. Познакомить с основными тенденциями развития современных информационных технологий в этой сфере. Обучить студентов принципам построения математических и компьютерных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, общинженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечить полноценную подготовку к работе в качестве пользователя персонального компьютера;</li><li>– использовать современные средства программирования для реализации типовых численных методов решения математических задач;</li><li>– получить навыки работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией, а также использовать электронные ресурсы библиотек.</li></ul> <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– знать современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;</li><li>– уметь работать со специализированными программными средствами, соответствующими современным требованиям мирового рынка ПС;</li><li>– обеспечивать моделирование технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Многообразие современных моделирующих пакетов прикладных программ. Математические модели процессов тепло- массопереноса, реализованные в ППП и методы их решения. Моделирование течения газа и жидкости. Инженерные пакеты трехмерного

	моделирования.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК- 3. Владение знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Семестровая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	Прикладная математика

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	Компьютерное моделирование технологических процессов пищевых технологий
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 Технологические машины и оборудование
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	Машины и аппараты пищевых производств
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Познакомить учащихся с существующим многообразием специализированных пакетов прикладных программ, позволяющим решать задачи тепло-массопереноса, в том числе и в пищевых технологиях. Познакомить с основными тенденциями развития современных информационных технологий в этой сфере. Обучить студентов принципам построения математических и компьютерных моделей, проведению анализа полученных результатов, применению современных пакетов прикладных программ в профессиональной деятельности.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	<p>Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, общеинженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– обеспечить полноценную подготовку к работе в качестве пользователя персонального компьютера;</li><li>– использовать современные средства программирования для реализации типовых численных методов решения математических задач;</li><li>– получить навыки работы в локальных и глобальных компьютерных сетях, использовать в профессиональной деятельности сетевые средства поиска и обмена информацией, а также использовать электронные ресурсы библиотек.</li></ul> <p>В результате изучения дисциплины бакалавр должен:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– знать современное состояние уровня и направлений развития вычислительной техники и программных средств;</li><li>– уметь работать со специализированными программными средствами, соответствующими современным требованиям мирового рынка ПС;</li><li>– обеспечивать моделирование технических объектов и технологических процессов с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования.</li></ul>
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Многообразие современных моделирующих пакетов прикладных программ. Математические модели процессов тепло- массопереноса, реализованные в ППП и методы их решения. Моделирование течения газа и жидкости. Инженерные пакеты трехмерного

	моделирования.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию</p> <p>ОПК- 3. Владение знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p>
<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	4 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	144 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Семестровая работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	Прикладная математика

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Специальные процессы и оборудование переработки продуктов животного происхождения»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Обеспечение знаний студентов в области основных процессов и оборудования переработки продуктов животного происхождения, уметь анализировать их механизмы и проводить расчеты оборудования, создание и эксплуатация технологического оборудования и поточных линий.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть глубокими современными знаниями в области технологического оборудования отрасли с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной и практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отрасли
Основные разделы дисциплины:	Классификация технологических процессов и оборудования. Общие сведения о поточных линиях. Оборудование общего назначения. Процессы и оборудование для механической переработки сырья. Процессы и оборудование для гидротермической и тепловой обработки сырья. Массообменные процессы и оборудование переработки сырья животного происхождения . Поточные линии и специальное оборудование для переработки продуктов животного происхождения.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОПК-5 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</p> <p>ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p> <p>ПК-10 способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий</p>

	ПК-15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
Общая трудоемкость дисциплины:	10 з.е.
Всего часов по учебному плану:	360 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зкзамен.Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа. Курсовая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Специальные процессы и оборудование переработки продуктов растительного происхождения»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Обеспечение знаний студентов в области основных процессов и оборудования переработки продуктов растительного происхождения, уметь анализировать их механизмы и проводить расчеты оборудования, создание и эксплуатация технологического оборудования и поточных линий.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины – овладеть глубокими современными знаниями в области технологического оборудования отрасли с учетом теоретических, технологических, технических и экологических аспектов, а также качественной и практической подготовке их к решению, как конкретных производственных задач, так и перспективных вопросов, связанных с технологическим оборудованием отрасли
Основные разделы дисциплины:	Классификация технологических процессов и оборудования. Общие сведения о поточных линиях. Оборудование общего назначения. Процессы и оборудование для механической переработки сырья. Процессы и оборудование для гидротермической и тепловой обработки сырья. Массообменные процессы и оборудование переработки сырья растительного происхождения. Поточные линии и специальное оборудование для переработки продуктов растительного происхождения.
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	ОПК-5 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования ПК-10 способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий

	ПК-15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин
Общая трудоемкость дисциплины:	10 з.е.
Всего часов по учебному плану:	360 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зкзамен. Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	Контрольная работа. Курсовая работа
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Технологические машины, автоматы и роботы»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Ознакомить студентов с особенностями устройства автоматизированного технологического оборудования пищевых производств.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачи изучения дисциплины являются: ознакомить студентов с основными типами автоматизированного оборудования; рассмотреть кинематические схемы и циклограммы работы основного технологического оборудования; рассмотреть системы управления машинами-автоматами пищевых производств и применяемые измерительные системы; ознакомить студентов с основными средствами автоматизации пищевого оборудования.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	<p>Основные понятия и определения курса.</p> <p>Классификация машин-автоматов. Структура машин-автоматов. Двигательные, передаточные и исполнительные механизмы. Классификация технологических машин по производственному назначению и степени автоматизации. Машины-автоматы первого, второго и третьего рода. Машины-автоматы для производства штучных изделий. Технологический, кинематический, рабочий, энергетический и информационные циклы машин-автоматов. Расчет их длительностей.</p> <p>Организация последовательной работы механизмов. Закономерности перемещения рабочих органов. Цикловые диаграммы и способы их построения. Совмещение циклов движения рабочих органов. Методы реализации цикловых диаграмм.</p> <p>Теория производительности машин-автоматов. Работы, выполняемые машинами-автоматами. Производительность технологическая, цикловая и фактическая. Внецикловые потери и оптимальные режимы работы машин-автоматов. Коэффициенты полезного действия, технологическое использование и загрузка машин-автоматов. Пути повышения производительности.</p> <p>Машины-автоматы в пищевых производствах.</p> <p>Машины-автоматы для формования пищевых продуктов.</p> <p>Автоматы для дозирования пищевых продуктов.</p> <p>Машины для завертывания штучных изделий (упаковочные аппараты).</p> <p>Машины для фасования пищевых продуктов и изделий.</p> <p>Автоматы для ведения тепловых процессов.</p> <p>Автоматы для мойки тары.</p>

	<p>Система управления машин-автоматов и промышленных роботов.</p> <p>Управление средствами передвижения. Организация программного управления на базе ЭВМ. Информационная система управления. Датчики и преобразователи в системе управления.</p> <p>Использование машин-автоматов и промышленных роботов в производственных линиях. Роботизированные производственные линии и комплексы. Модульный принцип построения линий. Теория производительности автоматизированных линий.</p>
<p><b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b></p>	<p>ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.</p> <p>ОПК-5. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической.</p> <p>ПК-1. Способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки.</p> <p>ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов.</p> <p>ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования.</p> <p>ПК-10. Способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий.</p>
<p><b>Общая трудоемкость дисциплины:</b></p>	5 з.е.
<p><b>Всего часов по учебному плану:</b></p>	180 час.
<p><b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b></p>	Зачет
<p><b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b></p>	Контрольная работа
<p><b>Кафедра – разработчик программы:</b></p>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Электромеханические и мехатронные системы»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профиль подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	Ознакомить студентов с системами управления, кинематическим анализом и средствами автоматизации пищевого оборудования.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основными задачами изучения дисциплины являются: ознакомить студентов с основными типами автоматизированного оборудования пищевой промышленности; рассмотреть особенности кинематического расчета аппаратов с построением циклограмм работы; рассмотреть основные средства автоматического контроля параметров процесса и элементы управления.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Мехатроника: предпосылки развития, области применения и основы глоссария мехатронных систем. Концепция построения мехатронных систем. Мехатронные модули движения. Структура, конструирование, оптимизация. Современные мехатронные системы; построение, моделирование, применение. Современные методы управления мехатронными модулями и системами.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию. ОПК-5. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности. ПК-1. Способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки. ПК-2. Умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов. ПК-5. Способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования. ПК-10. Способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления,

---

умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий.

---

<b>Общая трудоемкость дисциплины:</b>	5 з.е.
<b>Всего часов по учебному плану:</b>	180 час.
<b>Форма итогового контроля по дисциплине:</b>	Зачет
<b>Форма контроля СРС по дисциплине:</b>	Контрольная работа
<b>Кафедра – разработчик программы:</b>	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Холодильная техника»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профили подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	1) сформировать у будущих специалистов необходимые знания о сущности процессов производства и использования холода; 2) дать представления об устройстве и конструкциях холодильных машин и их основных элементов; 3) привить практические навыки расчетов основных параметров холодильных машин, а также навыки в проектировании технологического холодильного оборудования.
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Основные задачи изучения дисциплины состоят в овладении сущностью процессов получения и применения холода в производстве, переработке, хранении продуктов питания, освоении методов проектирования технологического холодильного оборудования
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Теоретические основы получения искусственного холода. Циклы холодильных машин. Рабочие вещества пароконденсационных холодильных машин. Компрессоры холодильных машин. Теплообменные аппараты холодильных установок. Дополнительное оборудование холодильных машин. Стационарные холодильные камеры. Технологическое холодильное оборудование: льдогенераторы, морозильные камеры, скороморозильные агрегаты, фризеры, пивоохладители, граниторы и сокоохладители. Прикладные компьютерные программы подбора технологического холодильного оборудования фирм-производителей.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК-5: способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования ПК-6: способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские

---

работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

ПК-11: способность проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е.

---

**Всего часов по учебному плану:** 144 час.

---

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

---

**Кафедра – разработчик программы:** «Теплотехника и гидравлика»

---

## Аннотация к рабочей программе

<b>Дисциплина:</b>	«Вентиляционные установки»
<b>Направление подготовки:</b>	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
<b>Профили подготовки (направленность):</b>	«Машины и аппараты пищевых производств»
<b>Форма обучения:</b>	Очная
<b>Цель изучения дисциплины:</b>	познакомить студентов с устройством, принципом работы, проектированием и расчетом вентиляционных установок предприятий пищевой промышленности
<b>Задачи изучения дисциплины:</b>	Дать знания студентам об основных законах и уравнениях промышленной аэродинамики; назначении, классификации и технико-экономических показателях эффективной работы вентиляционных установок; основных параметров работы вентилятора, основах регулирования работы вентилятора в вентиляционной сети; основах проектирования вентиляционного оборудования.
<b>Основные разделы дисциплины:</b>	Задачи вентиляции Воздухообмен в помещениях. Характеристики основного вентиляционного оборудования. Основные типы вентиляционных установок предприятий пищевой промышленности. Основы промышленной аэродинамики. Уравнение неразрывности применительно к вентиляционной технике. Закон сохранения энергии в применении к вентиляционной технике. Режимы движения воздуха. Основные понятия о воздуходушных машинах. Классификация вентиляторов. Устройство и принцип работы центробежного вентилятора. Основные серии центробежных вентиляторов. Понятие об аэродинамической характеристике вентилятора. Регулирование работы вентилятора в сети с целью изменения производительности вентиляционной установки. Основы проектирования вентиляционного оборудования.
<b>Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):</b>	ПК-5: способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования ПК-6: способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию,

---

оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

ПК-11: способность проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование

---

**Общая трудоемкость дисциплины:** 4 з.е.

---

**Всего часов по учебному плану:** 144 час.

---

**Форма итогового контроля по дисциплине:** Зачет

---

**Форма контроля СРС по дисциплине:** Контрольная работа

---

**Кафедра – разработчик программы:** «Теплотехника и гидравлика»

---

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Учебная практика»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины состоит в получение общих представлений и приобретение практических навыков, связанных с выбранным профилем подготовки в производственных условиях.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины является решение отдельных задач в рамках дисциплин учебного плана и в выпускной квалификационной работе.
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 Организационный период, оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и охране труда</li> <li>2 Общее знакомство с предприятием, история и перспективы, структура управления</li> <li>3 Ознакомление с номенклатурой выпускаемой продукции, сырьем и материалами, сбытом продукции</li> <li>4 Ознакомление с технологическими потоками и процессами на предприятии</li> <li>5 Ознакомление с технологическим оборудованием основных цехов предприятия</li> <li>6 Изучение работы ремонтной службы предприятия</li> <li>7 Изучение вопросов электро-тепло-водоснабжения и экологической безопасности на предприятии</li> <li>8 Изучение организации работы по планированию, учету и отчетности на предприятии</li> <li>9 Изучение работы лабораторий предприятий, технологического или конструкторско-технологического отделов, архива, служб стандартизации и сертификации</li> <li>10 Изучение постановки работы по технике безопасности и охране труда на предприятии</li> <li>11 Компоновка собранных материалов и составление первой редакции отчета, оформление дневника</li> </ol>
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОК–7 способностью к самоорганизации и самообразованию;</p> <p>ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий;</p> <p>ОПК-2 владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</p> <p>ОПК-3 знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях</p>

ОПК-4 понимание сущности и значения информации в развитии современного общества, способностью получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовностью интерпретировать, структурировать и оформлять информацию в доступном для других виде

ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки

ПК-3 способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования

ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам

ПК-17 способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектам

ПК-21 умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов

Общая трудоемкость дисциплины:	6 з.е.
Всего часов по учебному плану:	216 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	отчет
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Производственная практика»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины состоит в закреплении и углублении знаний, полученных в процессе теоретического изучения дисциплин и подготавливает к изучению следующих дисциплин профессионального цикла.
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины является решение отдельных задач в рамках дисциплин учебного плана и в выпускной квалификационной работе.
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения о предприятии – базе практики</li> <li>2. Индивидуальное задание. Технология производства (название продукта) и ее машинно-аппаратурное обеспечение</li> <li>3. Работа с технической документацией на предприятии Работа в библиотеке и с интернет-ресурсами.</li> <li>4. Оформление отчета</li> </ol>
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</p> <p>ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p> <p>ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам</p> <p>ПК-7 умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений</p> <p>ПК-8 умение проводить патентные исследования с целью обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий</p> <p>ПК-9 умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению</p> <p>ПК-10 способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины</p>

при изготовлении изделий  
 ПК-11 способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование  
 ПК-12 способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции  
 ПК-13 умение проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования  
 ПК-14 умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ  
 ПК-17 способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными проектам  
 ПК-18 умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии  
 ПК-19 умение проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений  
 ПК-21 умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов  
 ПК-22 умение проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда  
 ПК-23 умение составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования

Общая трудоемкость дисциплины:	6 з.е.
Всего часов по учебному плану:	216 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	отчет
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Преддипломная практика»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Цель изучения учебной дисциплины состоит изучение производства и оборудования на предприятии; приобретение обучающимися практических навыков, компетенций и опыта самостоятельной профессиональной деятельности сбор материалов для курсовых и выпускного квалификационного проектов (работ).
Задачи изучения дисциплины:	Основная задача названной учебной дисциплины является решение отдельных задач в рамках дисциплин учебного плана и в выпускной квалификационной работе.
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организационный период, оформление на практику, инструктаж по технике безопасности и охране труда.</li><li>2. Общие сведения о предприятии – базе практики. Система руководства и организации деятельности подразделений</li><li>3. Ознакомление с работой основного производства (в соответствии с индивидуальным заданием): структура управления цехом, назначение отдельных его участков; функциональные обязанности инженерно-технического персонала.</li><li>4. Работа с технической документацией на предприятии: изучение схемы технологического процесса, основных аппаратов технологической схемы и их характеристик.</li><li>5. Изучение физико-химические свойства сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов.</li><li>6. Изучение объемно-планировочных решений организации производства.</li><li>7. Анализ автоматизации технологической схемы.</li><li>8. Ознакомление с организацией аналитического контроля производства.</li><li>9. Изучение организации и содержания сервиса основного оборудования.</li><li>10. Ознакомление с мероприятия по охране труда и окружающей среды</li><li>11. Ознакомление с работой планово-экономического отдела: организация работы планово-экономического отдела. Расчет необходимого количества и стоимости материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов. Расчет себестоимости единицы продукции.</li><li>12. Выполнение обязанностей дублёра инженерно-технического работника: механика технологической установки. В качестве дублера студент - практикант под контролем механика или инженера предприятия выполняет следующие виды работ:<ul style="list-style-type: none"><li>- освоение должностных обязанностей;</li><li>- приобретение навыков эксплуатации, ремонта, сборки, регулировки, испытаний, наладки оборудования, а</li></ul></li></ol>

---

также агрегатов электрооборудования и приборов и сдачи их в эксплуатацию в соответствии с техническими условиями;  
- анализ недостатков, выявленных в процессе работы, и подготовка предложений по их устранению.  
13. Работа в библиотеке и с интернет-ресурсами по тематике индивидуального задания  
14. Оформление отчета

---

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ОПК-2 владение достаточными для профессиональной деятельности навыками работы с персональным компьютером</p> <p>ОПК-3 знанием основных методов, способов и средств получения, хранения, переработки информации, умением использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии с использованием традиционных носителей информации, распределенных баз знаний, а также информации в глобальных компьютерных сетях</p> <p>ОПК-5 способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности</p> <p>ПК-1 способность к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</p> <p>ПК-2 умение моделировать технические объекты и технологические процессы с использованием стандартных пакетов и средств автоматизированного проектирования, готовностью проводить эксперименты по заданным методикам с обработкой и анализом результатов</p> <p>ПК-3 способность принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машин и оборудования</p> <p>ПК-4 способность участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности</p> <p>ПК-5 способность принимать участие в работах по расчету и проектированию деталей и узлов машиностроительных конструкций в соответствии с техническими заданиями и использованием стандартных средств автоматизации проектирования</p> <p>ПК-6 способность разрабатывать рабочую проектную и техническую документацию, оформлять законченные проектно-конструкторские работы с проверкой соответствия разрабатываемых проектов и технической документации стандартам, техническим условиям и другим нормативным документам</p> <p>ПК-7 умение проводить предварительное технико-экономическое обоснование проектных решений</p> <p>ПК-8 умение проводить патентные исследования с целью</p>
---	---

---

---

обеспечения патентной чистоты новых проектных решений и их патентоспособности с определением показателей технического уровня проектируемых изделий

ПК-9 умение применять методы контроля качества изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности, проводить анализ причин нарушений технологических процессов и разрабатывать мероприятия по их предупреждению

ПК-10 способность обеспечивать технологичность изделий и оптимальность процессов их изготовления, умением контролировать соблюдение технологической дисциплины при изготовлении изделий

ПК-11 способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование

ПК-14 умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ

ПК-15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин

ПК-16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий

ПК-18 умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии

ПК-19 умение проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений

ПК-20 готовность выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции

ПК-21 умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов

ПК-22 умение проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда

ПК-23 умение составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования

---

дисциплины:	
Всего часов по учебному плану:	108 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой
Форма контроля СРС по дисциплине:	отчет
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»

---

## Аннотация к рабочей программе

Дисциплина:	«Государственная итоговая аттестация»
Направление подготовки:	15.03.02 «Технологические машины и оборудование»
Профиль подготовки (направленность):	«Машины и аппараты пищевых производств»
Форма обучения:	Очная
Цель изучения дисциплины:	Систематизация и углубление теоретических и практических знаний по направлению подготовки, их использование при решении конкретных практических задач.
Задачи изучения дисциплины:	Основной задачей является установление уровня подготовки выпускника высшего учебного заведения к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта высшего образования (защита выпускной квалификационной работы)
Основные разделы дисциплины:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналитический обзор по теме выпускной работы</li> <li>2. Описание технологической схемы производства, контроля и автоматизации.</li> <li>3. Описание устройства и работы проектируемого оборудования</li> <li>4. Инженерные расчеты</li> <li>5. Ремонт, монтаж, наладка технологического оборудования</li> <li>6. Организационно – экономические показатели</li> <li>7. Оформление отчета</li> </ol>
Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):	<p>ПК-11 способностью проектировать техническое оснащение рабочих мест с размещением технологического оборудования, умением осваивать вводимое оборудование</p> <p>ПК-12 способность участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции, проверять качество монтажа и наладки при испытаниях и сдаче в эксплуатацию новых образцов изделий, узлов и деталей выпускаемой продукции</p> <p>ПК-13 умение проверять техническое состояние и остаточный ресурс технологического оборудования, организовывать профилактический осмотр и текущий ремонт технологических машин и оборудования</p> <p>ПК-14 умение проводить мероприятия по профилактике производственного травматизма и профессиональных заболеваний, контролировать соблюдение экологической безопасности проводимых работ</p> <p>ПК-15 умение выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при изготовлении технологических машин</p> <p>ПК-16 умение применять методы стандартных испытаний по определению физико-механических свойств и технологических показателей используемых материалов и готовых изделий</p> <p>ПК-17 способность организовать работу малых коллективов исполнителей, в том числе над междисциплинарными</p>

	<p>проектам</p> <p>ПК-18 умение составлять техническую документацию (графики работ, инструкции, сметы, планы, заявки на материалы и оборудование) и подготавливать отчетность по установленным формам, подготавливать документацию для создания системы менеджмента качества на предприятии</p> <p>ПК-19 умение проводить анализ и оценку производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продукции, анализировать результаты деятельности производственных подразделений</p> <p>ПК-20 готовность выполнять работы по стандартизации, технической подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов, организовывать метрологическое обеспечение технологических процессов с использованием типовых методов контроля качества выпускаемой продукции</p> <p>ПК-21 умение подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов</p> <p>ПК-22 умение проводить организационно-плановые расчеты по созданию или реорганизации производственных участков, планировать работу персонала и фондов оплаты труда</p> <p>ПК-23 умение составлять заявки на оборудование и запасные части, подготавливать техническую документацию на ремонт оборудования</p>
Общая трудоемкость дисциплины:	9 з.е.
Всего часов по учебному плану:	324 час.
Форма итогового контроля по дисциплине:	Зачет с оценкой. Защита ВКР
Форма контроля СРС по дисциплине:	Отчет разделов
Кафедра – разработчик программы:	«Процессы и аппараты химических и пищевых производств»