

Аннотация

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

Фамилия Имя Отчество Подпись Печать

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 03.11.2024 11:25:34

Уникальный программный ключ:

faa1c019210d1a310000000000000000

рабочей программы учебной дисциплины "Б1.В.05 Теория и практика создания машин и аппаратов пищевых производств"
направления подготовки бакалавров "15.04.02 Технологические машины и оборудование"
профиль подготовки "Машины и аппараты пищевых производств"

программа подготовки "Магистр"

Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целями изучения дисциплины "Теория и практика создания машин и аппаратов пищевых производств" являются: вооружить студентов, обучающихся в магистратуре систематизированными знаниями основ оптимизации технологии продукции питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости оптимизации технологических процессов с учетом современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизнедеятельности потребителя.

Задачи дисциплины:

- получать и обрабатывать информацию из различных источников с использованием современных информационных технологий;
- применять прикладные программные средства при решении практических вопросов с использованием персональных компьютеров с применением программных средств общего и специального назначения;
- применять новые современные методы разработки технологических процессов изготовления изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности с определением рациональных технологических режимов работы специального оборудования

Основные блоки и темы дисциплины

Раздел дисциплины
Раздел 1. Принципы и методика конструирования Тема 1. Задачи конструирования. Экономические основы конструирования машин. Образование производных машин на базе унификации
Тема 2. Конструктивная преемственность. Изучение сферы применения машин. Выбор конструкции Метод инверсии. Компонирование.
Раздел 2. Конструирование литых и механически обрабатываемых деталей. Тема 3. Толщина стенок и прочность отливок. Литейные базы. Базы механической обработки. Колебания размеров отливки и их влияние на конструкцию.
Тема 4. Сокращение объема механической обработки. Разделение поверхностей, обрабатываемых с разной точностью. Согласование формы деталей с условиями обработки. Совместная обработка деталей различной твердости.
Раздел 3. Соединения деталей в механизмах. Тема 5. Сварные соединения. Виды сварных соединений. Заклепочные соединения. Соединение методами холодной пластической деформации. Крепежные соединения. Виды крепежных соединений.
Тема 6. Резьбовые соединения. Способы стопорения крепежных деталей. Стяжные соединения. Фланцевые соединения. Соединения трубопроводов. Центрирующие соединения.
Промежуточная аттестация

Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина «Теория и практика создания машин и аппаратов пищевых производств»



Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: теоретическая механика, техническая механика, технология конструкционных материалов, основы технологии машиностроения, технологическое оборудование, расчет и конструирование машин и аппаратов пищевых производств.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения об особенностях технологического процесса приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, проведения научных исследований, связанных с разработкой проектов и программ, проведения работ по стандартизации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов.

В результате изучения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-9: Способен разрабатывать новое технологическое оборудование		
ОПК-9.1 Способен разрабатывать технические задания на проектирование и изготовление машин, приводов, систем и нестандартного оборудования, и средств технологического оснащения, выбирать оборудование и технологическую оснастку		
новые современные методы разработки технологических процессов изготовления изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности с определением рациональных технологических режимов работы специального оборудования	оценить эффективность технологического процесса, применяя расчёты и подтвердить или опровергнуть преимущество внедряемой технологии	навыками разработки проектной и технической документации, оформления законченных проектно-конструкторских работ с проверкой соответствия техническим условиям и другим нормативным документам
ОПК-9: Способен разрабатывать новое технологическое оборудование		
ОПК-9.2 Применять новые современные методы разработки технологических процессов изготовления изделий и объектов в сфере профессиональной деятельности с определением рациональных технологических режимов работы специального оборудования		
принципы функционирования технологических машин и оборудования предприятий пищевой промышленности	разрабатывать новые технологические машины и оборудование предприятий пищевой промышленности	навыками разработки новых технологических машин и оборудования предприятий пищевой промышленности
ПКУВ-2: Способен руководить проектами и программами по внедрению новых методов и моделей организации и планирования производства на уровне промышленной организации		
ПКУВ-2.1 Разработка новых технологий и средств механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции		
технологии автоматизированного проектирования на основе международных стандартов непрерывного сопровождения и информационной поддержки всех этапов производства и обращения на рынке пищевой продукции; направления механизации, автоматизации, роботизации и информатизации технологических и бизнес-процессов организаций пищевой и перерабатывающей промышленности; показатели эффективности технологических процессов механизации, автоматизации, роботизации в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству пищевой продукции	составлять описание принципов действия и конструкции устройств, проектируемых технических средств и систем механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции; выбирать оптимальные решения при разработке автоматизированных технологий и производств, средств и систем автоматизации, контроля, диагностики и испытаний, управления производством пищевой продукции и ее качеством; организовывать проведение маркетинговых исследований для подготовки бизнес-плана реализации стратегии механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции; разрабатывать методики, рабочие планы и программы проведения научных исследований и перспективных технических разработок по механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции	разработкой технического задания на механизацию, автоматизацию и роботизацию процессов производства безопасной, прослеживаемой и качественной пищевой продукции; разработка эскизных, технических и рабочих проектов автоматизированных промышленных линий по производству пищевой продукции с использованием современных средств автоматизации проектирования на основе международных стандартов непрерывного сопровождения и информационной поддержки всех этапов производства продукции; организация и проведение экспериментальных исследований на действующих мехатронных и робототехнических системах с целью определения их эффективности и определения путей совершенствования механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции; разработка проектной документации на создание технологий механизации, автоматизации и



		роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции
ПКУВ-2: Способен руководить проектами и программами по внедрению новых методов и моделей организации и планирования производства на уровне промышленной организации		
ПКУВ-2.2 Внедрение новых технологий и средств механизации, автоматизации и роботизации промышленных линий по производству пищевой продукции		
порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению и внедрению новых технологий механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; основы проектного управления и управления рисками при внедрении новых технологий механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления механизацией, автоматизацией и роботизацией технологического оборудования и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; традиционные и современные технологии механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, роботизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов пищевой продукции; разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации, роботизации и механизации в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности; использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий механизации, автоматизации и роботизации технологического оборудования, и процессов в организации пищевой и перерабатывающей промышленности	способностью управления работами по проведению комплексных испытаний промышленных автоматизированных линий по производству пищевой продукции; управлением работами по проведению опытной эксплуатации промышленных автоматизированных линий по производству пищевой продукции; управлением работами по вводу автоматизированных линий по производству пищевой продукции в промышленную эксплуатацию

Дисциплина "Теория и практика создания машин и аппаратов пищевых производств" изучается посредством лекций, все разделы программы закрепляются практическими, лабораторными занятиями, выполнением контрольных работ, самостоятельной работы над учебной и научно-технической литературой и завершается экзаменом.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 108 часа, 3 зачетные единицы.

Вид промежуточной аттестации: Зачет.

Разработчик:	Подписано простой ЭП 25.11.2024	Схаляхов Анзаур Адамович
Зав. кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.12.2024	Сиюхов Хазрет Русланович
Зав. выпускающей кафедрой:	Подписано простой ЭП 12.12.2024	Сиюхов Хазрет Русланович

