

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА

Направление подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья**

Профиль/программа подготовки **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Семестр 3

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- формирование у студентов компетенций, связанных с профессиональной деятельностью, необходимых при разработке и оформлении проектной и технической документации, при выборе и эксплуатации оборудования производств продуктов питания из растительного сырья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

- Дисциплина Б1.Б.11 «Прикладная механика» относится к базовой части дисциплин.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-2 - способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основные понятия и аксиомы статики. Основные понятия и допущения. Сила, момент силы относительно точки и оси. Связи и их реакции. Приведение системы сил к центру. Схематизация форм элементов. Внешние силы. Связи, реакции связей. Внутренние силы, метод сечений. Растяжение и сжатие. Механические свойства материалов. Сдвиг. Кручение. Изгиб. Сложное сопротивление. Основные понятия. Прочность при динамических и циклических нагрузках. Требования к деталям машин. Механические передачи. Приводы. Редукторы. Зубчатые передачи. Валы и оси. Подшипники. Ременные и цепные передачи. Муфты. Соединения.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет
экзамен, зачет, зачет с оценкой

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 4

Составитель: доцент кафедры АД

А.М. Бурлакова

Заведующий кафедрой АД

А.В. Вихрев

Председатель
учебно-методической комиссии направления
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Т. А. Трифонова

Директор института



Дата: _____

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ПРИКЛАДНАЯ МЕХАНИКА

Направление подготовки 19.03.02 **Продукты питания из растительного сырья**

Профиль/программа подготовки **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Семестр 4

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- формирование у студентов компетенций, связанных с профессиональной деятельностью, необходимых при разработке и оформлении проектной и технической документации, при выборе и эксплуатации оборудования производств продуктов питания из растительного сырья.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

- Дисциплина Б1.Б.11 «Прикладная механика» относится к обязательной части дисциплин.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК-2 - способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Соппротивление материалов. Введение. Основные понятия и допущения. Схематизация форм элементов. Внешние силы. Связи, реакции связей. Внутренние силы, метод сечений. Растяжение и сжатие. Механические свойства материалов. Сдвиг. Кручение. Изгиб. Сложное сопротивление. Основные понятия. Прочность при динамических и циклических нагрузках. **Детали машин.** Введение. Основные понятия. Требования к деталям машин. Механические передачи. Приводы. Редукторы. Зубчатые передачи. Валы и оси. Подшипники. Ременные и цепные передачи. Муфты. Соединения.

5. ВИД АТТЕСТАЦИИ - зачет
экзамен, зачет, зачет с оценкой

6. КОЛИЧЕСТВО ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦ - 4

Составитель: доцент кафедры АД

А.М. Бурлакова

Заведующий кафедрой АД

А.В. Вихрев

Председатель
учебно-методической комиссии направления
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Т. А. Трифонова

Директор института



Дата: _____