

	МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чеченский государственный педагогический университет» Факультет технологии и менеджмента в образовании, кафедра общетехнических дисциплин	
	Рабочая программа дисциплины	СМК ПСП-12-06 1 из 14



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине  
**«Технологии современного производства»**

**Направление подготовки**  
44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

**Профиль подготовки**  
«Технология» и «Дополнительное образование  
(предпринимательская деятельность)»

**Квалификация выпускника**  
Бакалавр

Грозный - 2020 г.

	<b>МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</b>	
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чеченский государственный педагогический университет» Факультет технологии и менеджмента в образовании, кафедра общетехнических дисциплин	
	Рабочая программа дисциплины	СМК ПСП-12-06 2 из 14

Рабочая программа предназначена для преподавания дисциплины «Технологии современного производства» студентам очной формы обучения по направлению подготовки 44.03.05. Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» и уровню высшего образования «бакалавриат», утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.02.2018 № 125, на основе СПОП профиля «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)» разработанной с учетом Примерной основной образовательной программы, рекомендованной ФУМО.

Разработчик:  
Ст. преподаватель \_\_\_\_\_ Калырова Х.Н.  
(должность) (подпись) (ФИО)  
Рецензент:  
\_\_\_\_\_  
(должность) (подпись) (ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры общетехнических дисциплин от 25 августа 2020 г., протокол № \_\_\_\_\_.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.В. \_\_\_\_\_ 2020 г.  
(подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.В.  
(наименование выпускающей кафедры) (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Директор библиотеки ЧГУ \_\_\_\_\_ Арсангериева Т.А. \_\_\_\_\_ 2020 г.  
(подпись) (ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании Совета ФТМО от 27 августа 2020 г., протокол № 1.

Декан ФТМО \_\_\_\_\_ Хадисов М-Р.Б. \_\_\_\_\_ 2020  
(подпись) (ФИО)

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

**Цель изучения дисциплины** – обучение студентов технологическим знаниям и технологической культуре, преобразовательной деятельности в материальном производстве, умению ориентироваться в современных рыночных условиях и обеспечить эффективное и

безопасное развитие общества; подготовка молодежи к успешному и гармоническому функционированию в технологически насыщенном мире.

#### Задачи:

- Сформировать готовность сознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности;
- Сформировать способность использовать современные методы и технологии обучения и диагностики;

### 2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Технологии современного производства» (Б1.О.09.16) относится к обязательным дисциплинам блока 1 «Дисциплины (модули)» (модуль «Технология» основной образовательной программы по профилю «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)», изучается на 3-ом семестре. Для освоения дисциплины «Технологии современного производства» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на предыдущем уровне образования. Знания и умения, полученные при изучении дисциплины, необходимы обучающимся для освоения универсальных компетенций и решения задач межличностного, межкультурного и профессионального взаимодействия.

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: УК-2

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм. УК-2.2. Определяет ресурсное обеспечение для достижения поставленной цели. УК-2.3. Оценивает вероятные риски и ограничения в решении поставленных задач. УК-2.4. Определяет ожидаемые результаты решения поставленных задач.
--	--

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Всего часов/з.е.
	Очно	Заочно
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	32/0,88	
В том числе:		
Лекции	16/0,44	
Практические занятия	16/0,44	
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>40/1,11</b>	
В том числе:		
Темы для самостоятельного изучения	40/1,11	
Вид промежуточной аттестации	Экзамен 36/1	

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Содержание дисциплины

Раздел	Наименование раздела дисциплины	Содержание разделов
1	2	3
1	Раздел 1. Общие сведения от технологического оборудования перерабатывающих производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств</li> <li>➤ Структурные элементы машин.</li> <li>➤ Основные машиностроительные материалы</li> </ul>
2	Раздел 2. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема переработки зерна</li> <li>➤ Аппаратурно- технологическая схема производства растительных масел</li> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема производства пищевого сырья</li> </ul>
3	Раздел 3. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Основные технологические операции и классификация оборудования</li> <li>➤ Воздушные сепараторы</li> <li>➤ Зерновые сепараторы</li> <li>➤ Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей</li> </ul>
4	Раздел 4. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование истирающего и раздавливающего действия</li> <li>➤ Оборудование ударного действия</li> <li>➤ Резательные машины</li> </ul>
5	Раздел 5. Оборудование для разделения продуктов переработки	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для разделения жидких пищевых сред</li> <li>➤ Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред</li> </ul>
6	Раздел 6. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием</li> <li>➤ Оборудование для формирования путем выдавливания</li> </ul>
7	Раздел 7. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Линии переработки с/х сырья и полуфабрикатов</li> <li>➤ Системный подход к проблеме проектирования и развития линий</li> <li>➤ Функциональная структура линий переработки с/х сырья</li> </ul>

8	<b>Раздел 8. Основы автоматизации технологических процессов</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Технологическое оборудование и принципы построения автоматизированных производств</li> <li>➤ Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием</li> <li>➤ Характеристики объектов управления автоматизированных производств</li> <li>➤ Законы регулирования</li> </ul>
<b>Итого</b>		<b>72/2</b>

## 5.2. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование лекционных занятий	Трудоемкость (час./з.е)	
		Очно	Заочно
<b>Семестр</b>			
1	<b>Лекция 1. Общие сведения от технологического оборудования перерабатывающих производств</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств</li> <li>➤ Структурные элементы машин.</li> <li>➤ Основные машиностроительные материалы</li> </ul>	2/0,05	
2	<b>Лекция 2. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема переработки зерна</li> <li>➤ Аппаратурно- технологическая схема производства растительных масел</li> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема производства пищевого сырья</li> </ul>	2/0,05	
3	<b>Лекция 3. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Основные технологические операции и классификация оборудования</li> <li>➤ Воздушные сепараторы</li> <li>➤ Зерновые сепараторы</li> <li>➤ Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей</li> </ul>	2/0,05	
4	<b>Лекция 4. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование истирающего и раздавливающего действия</li> <li>➤ Оборудование ударного действия</li> <li>➤ Резательные машины</li> </ul>	2/0,05	

5	<b>Лекция 5. Оборудование для разделения продуктов переработки</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для разделения жидких пищевых сред</li> <li>➤ Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред</li> </ul>	2/0,05	
6	<b>Лекция 6. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием</li> <li>➤ Оборудование для формирования путем выдавливания</li> </ul>	2/0,05	
7	<b>Лекция 7. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Линии переработки с/х сырья и полуфабрикатов</li> <li>➤ Системный подход к проблеме проектирования и развития линий</li> <li>➤ Функциональная структура линий переработки с/х сырья</li> </ul>	2/0,05	
8	<b>Лекция 8. Основы автоматизации технологических процессов</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Технологическое оборудование и принципы построения автоматизированных производств</li> <li>➤ Автоматизированные системы управления технологическим процессом и отдельным оборудованием</li> <li>➤ Характеристики объектов управления автоматизированных производств</li> <li>➤ Законы регулирования</li> </ul>	4/0,11	
<b>Итого</b>		<b>16/0,44</b>	

### 5.3. Практические занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час./з.е)	
			очно	заочно
1.	1	<b>Практическое занятие 1. Общие сведения от технологического оборудования перерабатывающих производств</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация машин и аппаратов перерабатывающих производств</li> <li>➤ Структурные элементы машин.</li> <li>➤ Основные машиностроительные материалы</li> </ul>	2/0,05	

2.	2	<p><b>Практическое занятие 2. Аппаратурно – технологические схемы перерабатывающих производств</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема переработки зерна</li> <li>➤ Аппаратурно- технологическая схема производства растительных масел</li> <li>➤ Аппаратурно – технологическая схема производства пищевого сырья</li> </ul>	2/0,05	
3.	3	<p><b>Практическое занятие 3. Технологическое оборудование для подготовки сельскохозяйственной продукции и полуфабрикатов к основным производственным операциям</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Основные технологические операции и классификация оборудования</li> <li>➤ Воздушные сепараторы</li> <li>➤ Зерновые сепараторы</li> <li>➤ Машины для очистки зерна от минеральных и трудноотделимых примесей</li> </ul>	2/0,05	
4.	4	<p><b>Практическое занятие 4. Оборудование для дробления и измельчения сырья и полуфабрикатов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование истирающего и раздавливающего действия</li> <li>➤ Оборудование ударного действия</li> <li>➤ Резательные машины</li> </ul>	2/0,05	
5.	5	<p><b>Практическое занятие 5. Оборудование для разделения продуктов переработки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для разделения жидких пищевых сред</li> <li>➤ Оборудование для разделения сыпучих продуктов измельчения пищевых сред</li> </ul>	2/0,05	
6.	6	<p><b>Практическое занятие 6. Оборудование для прессования сырья и полуфабрикатов</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Классификация оборудования</li> <li>➤ Оборудование для отделения жидкой фазы прессованием</li> <li>➤ Оборудование для формирования путем выдавливания</li> </ul>	3/0,08	
7.	7	<p><b>Практическое занятие 7. Поточные механизированные и автоматизированные линии перерабатывающих производств</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Линии переработки с/х сырья и полуфабрикатов</li> <li>➤ Системный подход к проблеме проектирования и развития линий</li> <li>➤ Функциональная структура линий переработки с/х сырья</li> </ul>	3/0,08	
<b>Итого</b>			<b>16/0,44</b>	

#### 5.4. Самостоятельная работы студентов (СРС) по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Кол-во часов/з.е	
		очно	заочно
1	Оборудование для механической переработки с/х продукции и полуфабрикатов соединением	2/0,55	
2	Оборудование для смешивания жидких продуктов	2/0,55	
3	Оборудование для проведения тепломассообменных процессов	4/0,11	
4	Аппараты для гидротермической и тепловой обработки зерна	4/0,11	
5	Оборудование для варки и выпаривания	4/0,11	
6	Оборудование для охлаждения и замораживания пищевых продуктов	4/0,11	
7	Оборудование для дозирования, розлива, фасования и упаковывания готовой продукции	4/0,11	
8	Оборудование для фасования и упаковывания твердых пищевых продуктов	4/0,11	
9	Особенности оборудования малотоннажных перерабатывающих производств	4/0,11	
10	Классификация малотоннажных перерабатывающих производств	4/0,11	
11	Комплекты оборудования для переработки продукции животноводства	4/0,11	
<b>ВСЕГО</b>		<b>40/1,11</b>	

#### 6. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины

##### 6.1. Основные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины:

- Технология развития критического мышления и проблемного обучения (реализуется при решении учебных задач проблемного характера).
- Технология интерактивного обучения (реализуется в форме учебных заданий, предполагающих взаимодействие обучающихся, использование активных форм обратной связи).
- Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды ЧГПУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

##### 6.2. Адаптивные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается использование при организации образовательной деятельности адаптивных образовательных технологий в соответствии с условиями, изложенными в ОПОП (раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»), в частности:

- предоставление специальных учебных пособий и дидактических материалов;
- специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, и т. п. в соответствии с индивидуальными особенностями обучающихся.

При наличии среди обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья в раздел «Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины» рабочей программы вносятся необходимые уточнения в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в ЧГПУ».

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме, устно с использованием услуг сурдопереводчика);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, с использованием услуг ассистента, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может проходить с использованием дистанционных образовательных технологий.

### **6.3. Информационные технологии, применяемые при изучении дисциплины**

- Использование информационных ресурсов, доступных в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.
- Составление и редактирование текстов при помощи текстовых редакторов.
- Проверка файла работы на заимствования с помощью ресурса «Антиплагиат».

## **7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе в Университете к итоговой аттестации по дисциплине в форме зачета допускаются обучающиеся, набравшие по дисциплине не менее 36 баллов.

Итоговая оценка по учебной дисциплине с формой контроля зачет выставляется по результатам суммы рейтинговых баллов по дисциплине за семестр в соответствии со следующей шкалой:

55-100 - «зачтено»;

0-54 – «не зачтено».

В течении семестра проводятся две промежуточные аттестации на 8-й и 16-й неделе, а также итоговая аттестация в экзаменационную сессию:

- за 1- промежуточную аттестацию – 30 баллов;
- за 2-ю промежуточную аттестацию – 30 баллов;
- за итоговую аттестацию (зачет/экзамен) - 30 баллов;
- премиальные баллы-10 баллов.

## **8. Программное обеспечение, применяемое при изучении дисциплины**

### **1. Средства MicrosoftOffice:**

MicrosoftOfficeWord – текстовый редактор;

MicrosoftOfficePowerPoint – программа подготовки презентаций;

## **9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) основная литература:**

- Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863>
- Основы сельскохозяйственного производства: учебно-методическое пособие / — Н.: Нижегородский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2014. 26— с. <http://www.iprbookshop.ru/54948>

- **Донских С.А.** Основы современного материаловедения: учебное пособие / Донских С.А., Семина В.Н., Белоконова С.С.— С.: Ай Пи Эр Медиа, 2018. 85— с. <http://www.iprbookshop.ru/71573>
- **Селезнева, Л. В.** Подготовка рекламного и PR-текста : учебное пособие для вузов / Л. В. Селезнева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 159 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-04084-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453912>

**б) дополнительная литература:**

- **Хайдарова А.А.** Основы сварочного производства: практикум / Хайдарова А.А., Гнусов С.Ф.— С.: Профобразование, 2017. 62— с. <http://www.iprbookshop.ru/66397>
- **Механизация, автоматизация и электрификация сельскохозяйственного производства** [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / сост. М. М. Мезенцев. - Горно-Алтайск : ГАГУ, 2010. - 191 с. : ил., табл. - Доступна эл. версия в МЭБ. - Режим доступа: <https://icdlib.nspu.ru/view/icdlib/2453/read.php..>
- 

**10. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации и для самостоятельной работы обучающихся;
2. Интерактивная доска, проектор, компьютер с выходом в Интернет.

**1. Лист регистрации изменений в РПД**

<b>Раздел (подраздел), в который вносятся изменения</b>	<b>Основания для изменений<sup>1</sup></b>	<b>Краткая характеристика вносимых изменений</b>	<b>Дата и номер протокол заседания кафедры</b>
---	--	--	--

---

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры общетехнических дисциплин  
Протокол № 1 от «25» августа 2020г.

Зав. кафедрой

 /Л.В. Ибрагимова/

Утверждена на заседании совета

Факультета технологии и менеджмента в образовании «27» августа 2020г.

И.о. декана ФТМО

 /М-Р.Б. Хадисов/


---



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чеченский государственный педагогический университет»

Основная профессиональная образовательная программа Высшего образования

СМК ПСП-12-06

Лист **16** из **16**