


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Смирнов Сергей Николаевич  
Должность: врио ректора  
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45  
Уникальный программный ключ:  
69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

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

Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)  
**ИНЖЕНЕРНАЯ И КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА**

Направление подготовки  
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки  
«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Для студентов 1 курса очной (1 курса заочной) формы обучения

Составитель:  
к.в.н., доц. Ушаков С.И. 

Тверь, 2020

## 1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Инженерная и компьютерная графика

## 2. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является

- выработка знаний и навыков, необходимых студентам для выполнения и чтения технических чертежей, выполнения эскизов деталей, составления конструкторской и технической документации производства, а также формирование и развитие у обучающихся следующей профессиональной компетенции:
- способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1). Задачами освоения дисциплины является обеспечение:
- знания методов построения обратимых чертежей пространственных объектов и зависимостей; изображения на чертеже прямых, плоскостей, кривых линий и поверхностей; способы преобразования чертежа; способов решения на чертежах основных метрических и позиционных задач; методов построения разверток многогранников и различных поверхностей с нанесением элементов конструкции на развертке и свертке; методов построения эскизов, чертежей и технических рисунков стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений деталей и сборочных единиц;
- умения снимать эскизы и выполнять чертежи технических деталей и элементов конструкции узлов изделий своей будущей специальности; выполнять чертежи с помощью компьютера.
- владения способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

## 3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Инженерная и компьютерная графика» включена в блок базовой части Модуля 2 Дисциплины, формирующие ОПК компетенции учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» .

## 4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 19 часов, практические занятия 19 часов, **самостоятельная работа:** 34 часов.

Заочная форма обучения: 2 зачетных единиц, 72 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, практические занятия 4 часов, **самостоятельная работа:** 60 часов. + 4 часа (контроль)

**По переходному плану заочная форма обучения:** 3 зачетных единицы, 108 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 4 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 94 часов. +4 час. (контроль).

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине

<p>- способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1).</p>	<p><b>ВЛАДЕТЬ:</b> данными о принципе работы конструкции, показанной на чертеже; способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p> <p><b>УМЕТЬ:</b> снимать эскизы и выполнять чертежи технических деталей и элементов конструкции узлов изделий своей будущей специальности; выполнять чертежи с помощью компьютера.</p> <p><b>ЗНАТЬ:</b> методы построения обратимых чертежей пространственных объектов и зависимостей; изображения на чертеже прямых, плоскостей, кривых линий и поверхностей; способы преобразования чертежа; способы решения на чертежах основных метрических и позиционных задач; методы построения разверток многогранников и различных поверхностей с нанесением элементов конструкции на развертке и свертке; методы построения эскизов, чертежей и технических рисунков стандартных деталей, разъемных и неразъемных соединений деталей и сборочных единиц; построение и чтение сборочных чертежей общего вида различного уровня сложности и назначения.</p>
--	--

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

Очная форма: зачёт во 2-ом семестре;

Заочная форма: зачет на 1-ом курсе.

По переходному плану заочная форма: зачет на 1 курсе.

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