

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора Технологического института
Дата подписания: 17.01.2022 13:01:39
Уникальный программный идентификатор:
b3a3b22e47b69c7d2f647b1c3a8b0d02f47083d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Технологический институт
Кафедра Процессов и аппаратов перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора Технологического института

С.А. Бредихин
" 19 " января 2022 г



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02 Системный анализ в пищевой инженерии

для подготовки магистров

ФГОС ВО

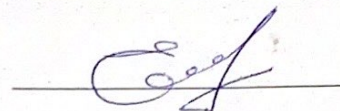
Направление: 15.04.02 – Технологические машины и оборудование
Направленность: Процессы, аппараты и цифровые технологии пищевых производств

Курс 1
Семестр 2

Форма обучения очная
Год начала подготовки 2022

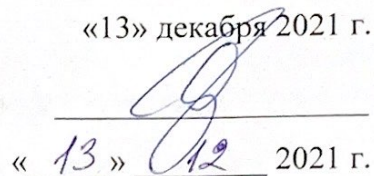
Москва, 2022

Разработчик: Солдусова Е.А., к.т.н., доцент



«13» декабря 2021 г.

Рецензент: Грикшас С.А., д.с.-х.н., профессор

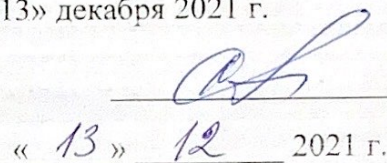


« 13 » 12 2021 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности) по направлению подготовки 15.04.02 «Технологические машины и оборудование» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств. протокол № 5 от «13» декабря 2021 г.

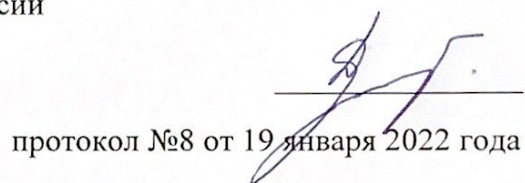
Зав. кафедрой Бредихин С.А., д.т.н., профессор



« 13 » 12 2021 г.

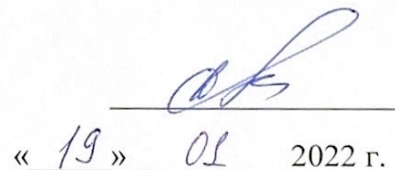
Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии
технологического института
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



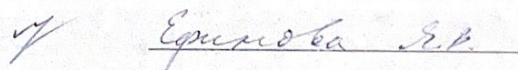
протокол №8 от 19 января 2022 года

Заведующий выпускающей кафедрой
Бредихин С.А., д.т.н., профессор



« 19 » 01 2022 г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ



« 19 » 01 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1 ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ / ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	11
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	19
6 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19
6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности.....	19
6.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	22
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	23
7.1 Основная литература.....	23
7.2 Дополнительная литература.....	23
8 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24
9 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ).....	24
10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	26
11 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ...28	28
12 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	28

АННОТАЦИЯ

**рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.02 «Системный анализ в пищевой инженерии»
для подготовки магистров по направлению
15.04.02 – Технологические машины и оборудование
направленности Процессы, аппараты и цифровые технологии пищевых
производств**

Цель освоения дисциплины: Цель дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» заключается в формировании у обучающихся знаний и умений в области использования системного анализа в перерабатывающем производстве.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана по направлению подготовки 15.04.02 - Технологические машины и оборудование.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3.

Краткое содержание дисциплины: В процессе изучения дисциплины студенты знакомятся с аналитическими и численными методами моделирования машин и аппаратов перерабатывающих производств и процессов, происходящих в этих устройствах; методикой разработки и исследования математических моделей изучаемых машин.

Общая трудоемкость дисциплины: 324 / 9 (часы / зач. ед. трудоемкости)

Промежуточный контроль: экзамен.

1 ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» является освоение обучающимися теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области системного анализа для использования полученных теоретических знаний и практических навыков и умений в производстве.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» включена в обязательный перечень дисциплин учебного плана вариативной части. Дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 15.04.02 – Технологические машины и оборудование.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» являются: Технологические основы обеспечения качества изделий в машиностроении;

Новые конструкционные материалы, Технологические комплексы пищевых производств, Учебная практика, Ознакомительная практика.

Дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: Инженерное прогнозирование техники пищевых технологий, Проектно-конструкторская деятельность в пищевой инженерии; Основы научных исследований, организация и планирование эксперимента и защита интеллектуальной собственности, Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена.

Особенностью дисциплины является в её содержании физики, математики, информатики, инженерных знаний и средств вычислительной техники.

Рабочая программа дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Распределение трудоемкости по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 9 зачетных единиц трудоемкости (324 часа), их распределение по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	специфику того, как анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	навыками анализа проблемной ситуации как системы, выявляя ее составляющие и связи между ними
			УК-1.3 Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает способы их решения	специфику того, как определить в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке	определять в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке, находить способы их решения	способами определения в рамках выбранного алгоритма вопросов (задач), подлежащих дальнейшей разработке
			УК-1.4 Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	специфику того, как разрабатывать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	разрабатывать стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности	методами разработки стратегии достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности
2.	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты	УК-6.3 Планирует профессиональную	Специфику того как планировать профессиональную	планировать профессиональную траекторию с учетом	навыками планирования профессиональной траектории с учетом

		собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	траекторию с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда	особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда
3.	ПКос-1	Способен выбирать методики проведения экспериментов и испытаний, анализировать их результаты	ПКос-1.2 Умеет выбирать методики проведения экспериментов и испытаний, анализировать их результаты	специфику того как выбирать методики проведения экспериментов и испытаний, анализировать их результаты	выбирать методики проведения экспериментов и испытаний, анализировать их результаты	навыками выбора методики проведения экспериментов и испытаний, анализировать их результаты
			ПКос-1.3 Владеет навыками применения методик проведения экспериментов и испытаний, анализа их результатов	навыки применения методик проведения экспериментов и испытаний, анализа их результатов	владеть навыками применения методик проведения экспериментов и испытаний, анализа их результатов	навыками применения методик проведения экспериментов и испытаний, анализа их результатов
4.	ПКос-4	Способен осуществлять выбор машин и оборудования для технической и технологической модернизации производства пищевой продукции	ПКос-4.3 Владеет навыками обоснованного выбора наилучших вариантов технических решений	специфику того как владеть навыками обоснованного выбора наилучших вариантов технических решений	применять навыки обоснованного выбора наилучших вариантов технических решений	навыками обоснованного выбора наилучших вариантов технических решений
5.	ПКос-5	Способен обеспечить эффективное использование и надежную работу сложных технических систем при производстве пищевой продукции	ПКос-5.2 Умеет анализировать эффективность использования сложных технических систем	специфику того как анализировать эффективность использования сложных технических систем	анализировать эффективность использования сложных технических систем	методами анализа эффективности использования сложных технических систем

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	в т.ч. по семестрам №2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	324/4	324
1. Контактная работа:	62,4/4	62,4
Аудиторная работа	62,4/4	62,4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	20	20
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	40/4	40/4
<i>консультация перед экзаменом</i>	2	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,4	0,4
2. Самостоятельная работа (СРС)	219	219
<i>контрольная работа (К) (подготовка)</i>	19	19
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)</i>	200	200
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	42,6	42,6
Вид промежуточного контроля:	Экзамен	

* в том числе практическая подготовка

4.2 Содержание дисциплины

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ПКР	
Раздел 1. Основные понятия и задачи системного анализа.	26	2	4	–	20
Раздел 2. Методы формализованного представления систем.	28	2	6	–	20
Раздел 3. Детерминированные модели и методы принятия решений.	26	2	4	–	20
Раздел 4. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды.	26	2	4 / 1	–	20
Раздел 5. Задачи и методы однокритериальной оптимизации.	50	4	6 / 1	–	40
Раздел 6. Примеры использования методов системного подхода	52	4	8 / 1	–	40
Раздел 7. Некоторые практические возможности применения системного анализа	52	4	8 / 1	–	40
Контрольная работа (подготовка)	19	–	–	–	19
Консультация перед экзаменом	2	–	–	2	–
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,4	–	–	0,4	–

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ПКР	
Подготовка к экзамену (контроль)	42,6	–	–	–	42,6
Всего за 2 семестр	324	20	40 / 4	2,4	261,6
Итого по дисциплине	324	20	40 / 4	2,4	261,6

* в том числе практическая подготовка

Раздел 1. Основные понятия и задачи системного анализа.

Тема 1. Системный анализ перерабатывающих производств, системный подход, теория систем.

Рассматриваемые вопросы.

Система: цель, структура, классификация систем.

Методика и методологические принципы системного анализа.

Основные понятия и обобщённая классификация задач принятия решений.

Формальное описание моделей принятия решений.

Раздел 2. Методы формализованного представления систем.

Тема 1. Методы формализованного представления систем.

Рассматриваемые вопросы.

Аналитические, статистические методы. Теоретико-множественное и графические представления.

Тема 2. Формальная структура принятия решений в условиях неопределенности.

Рассматриваемые вопросы.

Матрица решений. Оценочная функция.

Тема 3. Принятие решений на основе методов теории игр

Рассматриваемые вопросы.

Основные понятия и терминология. Чистые и смешанные стратегии и их свойства. Решение матричных игр в смешанных стратегиях.

Тема 4. Решение задач теории игр с помощью MathCAD.

Рассматриваемые вопросы.

Игры с природой. Критерии для принятия решений. Решение задач теории игр с природой с помощью MathCAD.

Раздел 3. Детерминированные модели и методы принятия решений.

Тема 1. Постановки многокритериальных задач принятия решений.

Рассматриваемые вопросы.

Принципы принятия решений во многокритериальных задачах.

Характеристики приоритета критериев. Нормализация критериев.

Принципы оптимальности в задачах принятия решений.

Постановка задач оптимизации на основе комбинирования оптимальности.

Раздел 4. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды.

Тема 1. Математические основы формализации нечеткости.

Рассматриваемые вопросы.

Основные понятия и элементы теории нечетких множеств.

Задачи нечеткого математического программирования при одном и нескольких ограничениях.

Тема 2. Оптимизация при нечетких состояниях среды.

Рассматриваемые вопросы.

Методы многокритериальной оптимизации на основе множеств уровня α . Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.

Раздел 5. Задачи и методы однокритериальной оптимизации.

Тема 1 Однокритериальная оптимизация.

Рассматриваемые вопросы.

Вопросы оптимизации. Методы одномерной минимизации. Методы безусловной оптимизации гладких функций. Методы первого и второго порядка. Градиентные методы. Методы Ньютона. Методы сопряженных градиентов.

Раздел 6. Примеры использования методов системного анализа.

Тема 1. Выбор решений с помощью дерева решений

Рассматриваемые вопросы. Задачи нечеткого математического программирования при нескольких критериях.

Принципы построения дерева решений. Анализ и выводы по дереву решений.

Тема 2. Сетевой график комплекса операций и правила его построения.

Рассматриваемые вопросы.

Правила построения сетевого графика. Порядок работы с сетевым графиком. Расчет временных параметров сетевого графика.

Раздел 7. Некоторые практические возможности применения системного анализа.

Тема 1. Применение в машиностроении пищевого и биотехнического производства.

Рассматриваемые вопросы.

Особенности пищевого и биотехнического производства с платформы системного анализа.

Примеры структуры и перечня задач, решаемых системным анализом в машиностроении пищевого и биотехнического производства.

Тема 2. Моделирование машин и аппаратов пищевого и биотехнического производства

Рассматриваемые вопросы.

Модели смешивающих, разделяющих, сушильных машина и аппаратов.

4.3 Лекции / практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
1	Раздел 1. Основные понятия и задачи системного анализа				6
	Тема 1. Системный анализ перерабатывающих производств, системный подход, теория систем.	Лекция №1. Понятие, назначение и принципы проведения системного анализа	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №1. Понятие и классификация систем	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие № 2. Формальное описание моделей принятия решений.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
2	Раздел 2. Методы формализованного представления систем				8
	Тема 1. Методы формализованного представления систем.	Лекция №1. Методы формализованного представления систем	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Тема 2. Формальная структура принятия решений в условиях	Практическое занятие №1. Матрица решений.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4;	Устный опрос

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка	
	неопределенности.		УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3			
		Практическое занятие №2. Оценочная функция	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1	
	Тема 3. Принятие решений на основе методов теории игр	Практическое занятие №3. Принятие решений на основе методов теории игр	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1	
		Практическое занятие №4. Решение матричных игр в смешанных стратегиях.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1	
	Тема 4. Решение задач теории игр с помощью MathCAD.	Практическое занятие №5. Критерии для принятия решений	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1	
		Практическое занятие №6. Решение задач теории игр с помощью MathCAD.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1	
	3	Раздел 3. Детерминированные модели и методы принятия решений				6

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
	Тема 1. Постановки многокритериальных задач принятия решений.	Лекция №1. Принципы принятия решений во многокритериальных задачах.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Лекция №2. Принципы принятия решений во многокритериальных задачах.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №1. Характеристики приоритета критериев. Нормализация критериев.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №2. Принципы оптимальности в задачах принятия решений.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №3. Составление приоритета критериев и их нормализация	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №4. Постановка задач оптимизации на основе комбинирования оптимальности.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
4	Раздел 4. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды				6 / 1
	Тема 1. Математические основы формализации нечеткости.	Лекция №1. Основные понятия и элементы теории нечетких множеств.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Лекция №2. Задачи нечеткого математического программирования при одном и нескольких ограничениях.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
	Тема 2. Оптимизация при нечетких состояниях среды.	Практическое занятие №1. Методы многокритериальной оптимизации на основе множеств уровня α .	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1 / 1
		Практическое занятие №2. Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №3. Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №4. Многокритериальные решения при нечетких состояниях	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2;	Устный опрос	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
		среды.	ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3		
5	Раздел 5. Задачи и методы однокритериальной оптимизации.				10 / 1
	Тема 1 Однокритериальная оптимизация.	Лекция №1. Вопросы оптимизации. Методы одномерной минимизации.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	4
		Практическое занятие №1. Методы безусловной оптимизации гладких функций.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №2. Методы первого и второго порядка.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №3. Градиентные методы	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №4. Методы Ньютона	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
		Практическое занятие №5. Методы сопряженных градиентов	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
6	Раздел 6. Примеры использования методов системного анализа				12 / 1
	Тема 1. Выбор решений с помощью дерева решений	Лекция №1. Задачи нечеткого математического программирования при нескольких критериях.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	4
		Практическое занятие №1. Принципы построения дерева решений. Анализ и выводы по дереву решений.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №2. Построение дерева решений пищевого производства.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1
		Практическое занятие №3. Построение дерева решений биотехнологического производства	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
	Тема 2. Сетевой график комплекса операций и правила его построения	Практическое занятие №4. Расчет временных параметров сетевого графика пищевого производства.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №5. Расчет временных параметров сетевого графика биотехнологического производства.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2 / 1
7	Раздел 7. Некоторые практические возможности применения системного анализа				12 / 1
	Тема 1. Применение в машиностроении пищевого и биотехнического производства.	Лекция №1. Особенности пищевого и биотехнического производства с платформы системного анализа.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	4
		Практическое занятие №1. Решение задач пищевого производства	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №2. Решение задач биотехнического производства	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов из них практическая подготовка
	Тема 2. Моделирование машин и аппаратов пищевого и биотехнического производства	Практическое занятие №3. Модели смешивающих машин и аппаратов	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2
		Практическое занятие №4. Построение моделей смешивающих, разделяющих, сушильных машина и аппаратов.	УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	Устный опрос	2 / 1

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1	Раздел 1. Основные понятия и задачи системного анализа. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3.	
	Тема 1. Системный анализ, системный подход, теория систем.	Системный анализ, системный подход, элементы теории систем.
2	Раздел 2. Методы формализованного представления систем. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3.	
	Тема 4. Решение задач теории игр с помощью MathCAD.	Выполнение домашнего задания, полученного на практических занятиях.
3	Раздел 3. Детерминированные модели и методы принятия решений. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3.	
	Тема 1. Постановки многокритериальных задач принятия решений.	Принципы принятия решений в многокритериальных задачах.
4	Раздел 4. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	
	Тема 2. Оптимизация при нечетких состояниях среды.	Методы многокритериальной оптимизации на основе множеств уровня α . Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.
5	Раздел 5. Задачи и методы однокритериальной оптимизации. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	
	Тема 4 Однокритериальная оптимизация.	Градиентные методы. Методы Ньютона. Методы сопряженных градиентов
6	Раздел 6. Примеры использования методов системного подхода. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	Тема 2. Сетевой график комплекса операций и правила его построения.	Расчет временных параметров сетевого графика
7	Раздел 7. Некоторые практические возможности применения системного анализа. Компетенции: УК-1.1; УК-1.3; УК-1.4; УК-6.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-5.2; ПКос-4.3	
	Тема 1. Применение в машиностроении пищевого и биотехнического производства.	Примеры структуры и перечня задач, решаемых системным анализом в машиностроении пищевого и биотехнического производства.

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия	Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	Искусственный интеллект в системном анализе технологий переработки продукции растениеводства	Л Информационно-коммуникативные технологии
2	Искусственный интеллект в системном анализе технологий переработки продукции животноводства	Л Информационно-коммуникативные технологии

6 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Тематика контрольных работ:

Тема: «Системный анализ перерабатывающего производства (по направлению)» (направление задает преподаватель).

Специальное задание к контрольной работе.

1. Описать структуру предприятия перерабатывающего производства (направление выбрать самостоятельно, используя информацию, полученную на производственной или преддипломной практике).
2. Представить вариант технологической линии перерабатывающего производства, имеющейся на анализируемом предприятии. Указать марки машин, используемых на предприятии.
3. Выявить проблемные места в технологической линии производства продукта аналитическим или эвристическим способом.
4. Показать пути или способы совершенствования технологической линии.
5. Выполнить чертеж «Технологическая линия перерабатывающего производства» в соответствии с п.2.
6. Выполнить чертеж модернизированной машины.

Вопросы для подготовки к контрольным мероприятиям – устному опросу (текущий контроль):

1. Система: цель, структура, классификация систем.
2. Методика и методологические принципы системного анализа.
3. Основные понятия и обобщённая классификация задач принятия решений.
4. Формальное описание моделей принятия решений.
5. Аналитические, статистические методы представления систем.
6. Теоретико-множественное и графические представления систем.
7. Матрица решений в условиях неопределенности.
8. Оценочная функция в условиях неопределенности.
9. Принятие решений на основе методов теории игр: Основные понятия и терминология.
10. Принятие решений на основе методов теории игр: Чистые и смешанные стратегии и их свойства.
11. Решение матричных игр в смешанных стратегиях.
12. Постановка многокритериальных задач принятия решений.
13. Принципы принятия решений в многокритериальных задачах.
14. Характеристики приоритета критериев. Нормализация критериев.
15. Принципы оптимальности в задачах принятия решений.
16. Постановка задач оптимизации на основе комбинирования оптимальности.
17. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды.
18. Математические основы формализации нечеткости.
19. Основные понятия и элементы теории нечетких множеств.
20. Задачи нечеткого математического программирования при одном и нескольких ограничениях.
21. Задачи нечеткого математического программирования при нескольких критериях.
22. Оптимизация при нечетких состояниях среды.
23. Методы многокритериальной оптимизации на основе множеств уровня α . Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.
24. Однокритериальная оптимизация.
25. Вопросы оптимизации. Методы одномерной минимизации.
26. Методы безусловной оптимизации гладких функций.
27. Методы первого и второго порядка.
28. Градиентные методы.
29. Методы Ньютона.
30. Методы сопряженных градиентов.
31. Принципы построения дерева решений. Анализ и выводы по дереву решений.
32. Сетевой график комплекса операций и правила его построения.
33. Применение в машиностроении пищевого и биотехнического производства.

34. Особенности пищевого и биотехнического производства с платформы системного анализа.
35. Примеры структуры и перечня задач, решаемых системным анализом в машиностроении пищевого и биотехнического производства.
36. Модели смешивающих, разделяющих, сушильных машина и аппаратов.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (экзамен):

1. Система: цель, структура, классификация систем.
2. Методика и методологические принципы системного анализа.
3. Основные понятия и обобщённая классификация задач принятия решений.
4. Формальное описание моделей принятия решений.
5. Аналитические, статистические методы представления систем.
6. Теоретико-множественное и графические представления систем.
7. Матрица решений в условиях неопределенности.
8. Оценочная функция в условиях неопределенности.
9. Принятие решений на основе методов теории игр: Основные понятия и терминология.
10. Принятие решений на основе методов теории игр: Чистые и смешанные стратегии и их свойства.
11. Решение матричных игр в смешанных стратегиях.
12. Постановка многокритериальных задач принятия решений.
13. Принципы принятия решений в многокритериальных задачах.
14. Характеристики приоритета критериев. Нормализация критериев.
15. Принципы оптимальности в задачах принятия решений.
16. Постановка задач оптимизации на основе комбинирования оптимальности.
17. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды.
18. Математические основы формализации нечеткости.
19. Основные понятия и элементы теории нечетких множеств.
20. Задачи нечеткого математического программирования при одном и нескольких ограничениях.
21. Задачи нечеткого математического программирования при нескольких критериях.
22. Оптимизация при нечетких состояниях среды.
23. Методы многокритериальной оптимизации на основе множеств уровня α . Многокритериальные решения при нечетких состояниях среды.
24. Однокритериальная оптимизация.
25. Вопросы оптимизации. Методы одномерной минимизации.
26. Методы безусловной оптимизации гладких функций.
27. Методы первого и второго порядка.
28. Градиентные методы.
29. Методы Ньютона.
30. Методы сопряженных градиентов.

31. Принципы построения дерева решений. Анализ и выводы по дереву решений.
32. Сетевой график комплекса операций и правила его построения.
33. Применение в машиностроении пищевого и биотехнического производства.
34. Особенности пищевого и биотехнического производства с платформы системного анализа.
35. Примеры структуры и перечня задач, решаемых системным анализом в машиностроении пищевого и биотехнического производства.
36. Модели смешивающих, разделяющих, сушильных машина и аппаратов.

6.2 Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться **балльно-рейтинговая / традиционная** система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга обучающегося осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Таблица 7

Система рейтинговой оценки текущей успеваемости

Шкала оценивания	Экзамен
85-100	Отлично
70-84	Хорошо
60-69	Удовлетворительно
0-59	Неудовлетворительно

При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости обучающихся должны быть представлены критерии выставления оценок по четырехбалльной системе «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Таблица 8

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4»	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью

(хорошо)	освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний) .
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный .
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции , закреплённые за дисциплиной, не сформированы .

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Основная литература

1. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / С.Т. Антипов, А.В. Журавлев, В.А. Панфилов, С.В. Шахов; под редакцией В.А. Панфилова. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-3906-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121492>.
2. Хозяев, И. А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств: учебное пособие / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 272 с. — ISBN 978-5-8114-1146-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167914>

7.2 Дополнительная литература

1. Техника пищевых производств малых предприятий. Учебное пособие / С.Т. Антипов, В.Е. Добромиров, А.И. Ключников; под ред. В.А. Панфилова. - М.: КолоС, 2007 – 696 с.
2. Системное развитие техники пищевых технологий/С.Т.Антипов, В.А.Панфилов, О.А.Ураков, С.В.Шахов; под ред. Акад. РАСХ В.А. Панфилова. -М.: КолоС, 2010 – 759 с.
3. Алгоритм дипломного проектирования/ С.Т. Антипов, В.Я. Валуйский, В.А. Панфилов, О.А. Ураков. - М.: КолосС, 2005. – 134с.

8 ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://window.edu.ru/> - открытый доступ.
2. <http://ru.wikipedia.org/> - открытый доступ.
3. www.library.timakad.ru - открытый доступ.
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека. www.gpntb.ru/ - открытый доступ.
5. Национальная электронная библиотека. www.nns.ru/ – открытый доступ.
6. Российская государственная библиотека. www.rsl.ru/ - открытый доступ
7. Информационно-поисковая система ФИПС. www.1/fips.ru/ - открытый доступ.
8. Поисковая система «Яндекс». www.yandex.ru/ - открытый доступ.
9. Поисковая система «Google». www.google.ru/ - открытый доступ.
10. Электронная библиотечная система «Книгафонд». www.knigafund.ru/ - открытый доступ.

9 ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

Программы: Microsoft Office (Word, Excel), программный комплекс MathCAD, Интернет, электронные ресурсы технических библиотек. Компас-3d (2d), T-FLEX CAD, AutoCAD, SOLIDWORKS.

Таблица 9

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Раздел 1. Основные понятия и задачи системного анализа.	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
2	Раздел 2. Методы формализованного представления систем.	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975

		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
3	Раздел 3. Детерминированные модели и методы принятия решений.	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
4	Раздел 4. Задачи и методы нечеткой оптимизации и принятия решений при нечетких состояниях среды.	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
5	Раздел 5. Задачи и методы однокритериальной оптимизации	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
6	Раздел 6. Примеры использования методов системного подхода	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986
7	Раздел 7. Некоторые практические возможности применения системного анализа	Microsoft Word	Обучающая (работа с текстовыми документами)	Microsoft Corporation, Microsoft	1975
		Microsoft Excel	Расчетная	Microsoft	1975

			Corporation, Microsoft	
	MathCAD	Расчетная (система компьютерной алгебры)	PTC	1986

10 ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы**
1	2
Учебный корпус №1, ауд.102	1.Стенды с рабочими органами технологического оборудования разм. 810x910, инв. №602878. 2.Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм. 900x1200, инв. № 602879. 3.Стенд с рабочими органами технологического оборудования разм.1200x1200, инв. № 602880. 3.Проекционный экран с электроприводом- 1 комплект. 4.Телевизор модели49PFT4100\60- 1 шт. 5.Ноутбук инв. № 210138000003695. 6.Доска маркерная с алюминиевой рамой 180x120 см, TSA-1218 инв. № 210138000003695
Учебный корпус №1, ауд.221	1.Лабораторная установка для испытания конструкций теплообменников инв. №591242; 2.Лабораторная установка по исследованию процесса перемешивания инв. №591239; 3.Лабораторная установка для определения гидравлического сопротивления инв. №591247; 4.Лабораторная установка исследования расстойки и выпечки хлеба инв. №591250; 5.Лабораторная установка для испытания теплообмена излучением инв. № 591246; 6.Лабораторная установка для испытания теплообмена конвекцией инв. № 591246; 7.Лабораторная установка для определения теплопроводности инв.№591243; 8.Лабораторная установка для определения характеристик насосов инв. № 591249; 9.Лабораторная установка исследования фазовых переходов газов инв. №591251; 10.Лабораторная установка по определению плотности сыпучих материалов инв. № 591237;

	<p>11.Лабораторная установка по ректификации инв. № 591240; --12.Лабораторная установка по определению способов сушки инв. № 591241.</p> <p><u>Ноутбуки для работы с указанными лабораторными установками:</u></p> <p>1.Инвар. № 210138000002176 2.Инвар. №210138000002178 3.Инвар. № 210138000002181 4.Инвар. № 210138000002182 5.Инвар. № 210138000002184, 6.Инвар.№ 210138000002185 7.Инвар. № 410134000002962.</p> <p><u>Другое оборудование:</u></p> <p>1.Монитор Lenovo инв. № 554211 комплект оборудования для модернизации инв.№ 410134000002958 2.Дежа инв. № 410134000002957 3.Беспроводная плата ДС-1 инв.№410138000001002 4.Беспроводная плата ДС-4 инв. № 600481 5. Проектор инв. № 591891/1 6.Экран Targa инв.№ 591688 . 7.Проектор инв. № 591691/1 8.Системный блок инв. №591680 9.Монитор инв. № 597407 10.Доска белая металлическая 180x120 инв. № 591672/1 11.Крепление для проектора инв. № 591684 12.Беспроводная компьютерная система измерения и визуализации инв. №410134000002959 13.Беспроводная система измерения и визуализации инв.№410134000002961 14. Комплект коммутации инв. № 591699/3 15. Водонагреватель Thermex Н10-0 инв. № 631775.</p>
Учебный корпус №1, ауд.328	Мультимедийный проектор, экран, ноутбуки
Учебный корпус №1, ауд.326	<p>1.Комплект учебного оборудования для совместной работы с изображением при системном проектировании инв. № 410124000603100.</p> <p>2.Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 1). инв.№410124000603097.</p> <p>3.Комплект учебного оборудования для создания графических объектов при системном проектировании(тип 2) инв. № 410124000603098.</p>
Центральная научная библиотека имени Н.И.Железнова, читальный зал	Компьютеры

11 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для успешного овладения материалом дисциплины "Системный анализ в пищевой инженерии" необходима систематическая самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами лекций, Интернет - ресурсами, консультации преподавателя.

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия (в том числе по реализации практической подготовки) представлены следующими видами, включая учебные занятия, направленные на практическую подготовку обучающихся и проведение текущего контроля успеваемости:

лекции (занятия лекционного типа);

практические занятия;

групповые консультации;

индивидуальные консультации и иные учебные занятия, предусматривающие индивидуальную работу преподавателя с обучающимся;

самостоятельная работа обучающихся;

занятия иных видов.

На учебных занятиях обучающиеся выполняют запланированные настоящей программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

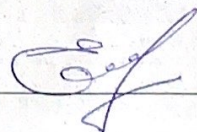
Обучающийся, пропустивший занятия, обязан самостоятельно проработать пропущенную тему (раздел) и отчитаться рефератом, тему которого необходимо согласовать с преподавателем. Пропущенные практические занятия прорабатываются обучающимся самостоятельно, подготовленный отчет по этим работам представляется преподавателю, зачет по пропущенной работе ставится преподавателем после проверки отчета и собеседования с обучающимся.

12 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Преподавание инженерной дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» основывается на следующих методических подходах. На лекциях следует обратить особое внимание на элементы и детали системного анализа. Закреплять на практических занятиях теоретический материал, вызывая обучающихся на диалог. Регулярно осуществлять проверку усвояемости студентами изучаемого раздела «Системного анализа в перерабатывающей инженерии». Контролировать осознанное обучающимися решение практических задач.

Программу разработал:

Солдусова Е.А., к.т.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины
«Системный анализ в пищевой инженерии»
ОПОП ВО по направлению 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование»,
направленность «Процессы, аппараты и цифровые технологии пищевых
производств» (квалификация выпускника – магистр)

Грикшасом С.А., и.о. зав. кафедрой «Технология хранения и переработки продуктов животноводства» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», д.с.-х.н., профессором (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» ОПОП ВО по направлению 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование», направленность «Процессы, аппараты и цифровые технологии пищевых производств» (магистратура) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре Процессов и аппаратов перерабатывающих производств (разработчик – Солдусова Е.А., доцент, к.т.н.).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к вариативной части учебного цикла – Б1.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Системный анализ в пищевой инженерии» закреплены 8 **компетенций**. Дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

5. Общая трудоёмкость дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» составляет 9 зачётных единиц (324 часа).

6. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Системный анализ в пищевой инженерии» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

7. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемых при реализации различных видов

учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

8. Программа дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» предполагает 4 занятия в интерактивной форме.

9. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование».

10. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, работа над домашним заданием в форме игрового проектирования (в профессиональной области) и аудиторных заданиях, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме экзамена, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины базовой части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование».

11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника (базовый учебник), дополнительной литературой – 3 наименования, Интернет-ресурсы – 10 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование».

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации обучающимся и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Системный анализ в пищевой инженерии».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Системный анализ в пищевой инженерии» ОПОП ВО по направлению 15.04.02 – «Технологические машины и оборудование», направленность «Процессы, аппараты и цифровые технологии пищевых производств перерабатывающих производств» (квалификация выпускника – магистр), разработанная Солдусовой Е.А., доцентом, к.т.н. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Грикшас С.А., и.о. зав. кафедрой «Технология хранения и переработки продуктов животноводства», ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», д.с.-х.н., профессор

« 13 » 12 2021 г.