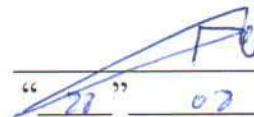


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 24.04.2025 15:36:49
Уникальный программный ключ:
f2f55155d930706e649181206093e1db26bb603c

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 Процессы и аппараты перерабатывающих производств

УТВЕРЖДАЮ:
И.о. директора технологического института

 И.А. Бакин
“21” 02 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.22 Системы управления технологическими процессами, информационные технологии

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения
Направленности: «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья»

Курс 2
Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

Разработчик: Доня Д.В., к.т.н., доцент


«17» августа 2025 г.

Рецензент: Скороходов Д.М. доцент, к.т.н.


«28» августа 2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, профессионального стандарта (специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств

протокол № 1 от «18» августа 2025 г.

Зав. кафедрой Бакин И.А., д.т.н., профессор


«18» августа 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

Технологического института Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол №1


«28» августа 2025 г

Заведующий выпускающей кафедрой


«27» 08 2025 г.

Зав. отдела комплектования ЦНБ

Зам. директора ЦНБ




Ермилова А.А.

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 ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ	5
4.2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
4.3. ЛЕКЦИИ/ ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	14
4.4. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	17
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	18
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности	18
6.2. Описание показателей и критерии контроля успеваемости, описание шкал оценивания ОшибкА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.	
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	20
7.1 Основная литература	20
7.2. Дополнительная литература.....	20
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.22 «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» для подготовки бакалавров по направлению по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленности: «Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья»

Цель освоения дисциплины: рабочая программа дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» содержит необходимый материал, руководствуясь которым преподаватель обеспечит качественное усвоение студентами необходимого объёма знаний.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3.

Краткое содержание дисциплины: основные понятия и определения автоматизации, математическое описание автоматических систем управления технологическими процессами, устойчивость линейных и качество регулирования систем управления, дискретные системы управления технологическими процессами, аппаратные и программные средства систем управления, применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.

Общая трудоемкость дисциплины: трудоёмкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетных единицы. Система текущего контроля построена на регулярном анализе знаний студентов в процессе практических занятий. Часть теоретического материала вынесена на самостоятельную работу студентов.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» является формирование у студентов знаний и умений в области использования системного анализа в пищевом машиностроении. В результате изучения данной дисциплины студенты должны знать аналитические и численные методы моделирования машин и аппаратов пищевого производства и процессов, происходящих в этих устройствах, а также методику разработки физических и математических моделей исследуемых машин.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» включена в перечень дисциплин учебного плана обязательной части.

Дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Предшествующими курсами, на которых непосредственно должна базироваться дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии», являются математика, информатика, физика, методика планирования научного эксперимента, методы и средства измерений, процессы и аппараты пищевых производств.

Дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: управление предприятием по производству продуктов питания из растительного сырья, компьютерное проектирование пищевых и перерабатывающих объектов, производственный контроль и учет в организациях отрасли.

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

Рабочая программа дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» 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 трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы (108 часов) их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2

Таблица 1

Таблица 1 - 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.	ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	специфику того как применять базовые знания о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	применять навыки для того чтобы применять базовые знания о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	приемами, методами того как применять базовые знания о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности
			ОПК-1.2 Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	специфику того как осуществлять поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	применять навыки для того чтобы осуществлять поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	приемами, методами того как осуществлять поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности
			ОПК-1.3 Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	специфику того как применять современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	применять навыки для того чтобы применять современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	приемами, методами того как применять современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности
2.	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении	ОПК-3.1 Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и	специфику того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и	применять навыки для того чтобы осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и	приемами, методами того как осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение

	профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья с использованием цифровых средств и технологий	новки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	размещение технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья	технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-3.2 Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий		специфику того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания из растительного сырья
	ОПК-3.3 Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий		специфику того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	применять навыки для того чтобы осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций	приемами, методами того как осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций

4.	ПКос-2	<p>Способен осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и повышать технико-экономические показатели пищевых производств из растительного сырья на основе глубоких профессиональных знаний и анализа производственных показателей, в том числе с использованием цифровых средств и технологий</p>	<p>ПКос-2.2</p> <p>Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий</p>	<p>специфику того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>применять навыки для того чтобы контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>приемами, методами того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья</p>
5.	ПКос-3		<p>ПКос-3.1</p> <p>Производит необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах</p>	<p>специфику того как производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах</p>	<p>применять навыки для того чтобы производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах</p>	<p>приемами, методами того как производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах</p>
		<p>ПКос-3.2</p> <p>Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с</p>	<p>специфику того как применять знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на</p>	<p>применять навыки для того чтобы использовать знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на</p>	<p>приемами, методами того как использовать знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на</p>	<p>приемами, методами того как использовать знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на</p>

	<p>питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ, в том числе при разработке технологической части проектов пищевых предприятий</p>	<p>информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>гий, применяемых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>мых для работы с информацией на автоматизированных линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
	<p>ПКос-3.3</p> <p>Способен использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях</p>	<p>специфику того как использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях</p>	<p>применять навыки для того чтобы использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях</p>	<p>приемами, методами того как использовать специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях</p>	

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	час. всего/*	в т.ч. по се- местрам	№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4	
1. Контактная работа:	96,25/4	96,25/4	
Аудиторная работа	70,4/4	74,4/4	
<i>в том числе:</i>			
лекции (Л)	32	32	
практические занятия (ПЗ)	44/4	44/4	
лабораторные работы (ЛР)	20	20	
консультации перед зачетом ¹	2	2	
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25	
2. Самостоятельная работа (СРС)	11,75	11,75	
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.)	7,75	7,75	
Подготовка к зачету (контроль)	4	4	
Вид промежуточного контроля:			Зачет

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины на 6 семестр

Наименование разделов и тем дисциплин	Всего	Аудиторная работа			Внеауди- торная работа СР
		Л	ПЗ всего/*	ПКР всего /*	
Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации	13	4	6/0,6	-	3
Раздел 2. Математическое описание автоматических систем управления технологическими процессами.	14	6	6/0,6	-	2
Раздел 3. Устойчивость линейных и качество регулирования систем управления.	12	6	4/0,6	-	2
Раздел 4. Дискретные системы управления технологическими процессами.	14	6	6/1	-	2
Раздел 5. Аппаратные и программные средства систем управления	13	6	6/0,6	-	1
Раздел 6. Применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.	11,75	4	6/0,6	-	1,75
контактная работа на промежуточном контроле	0,25	-	-	0,4	-
Всего за 4 семестр	108	32	34/4	0,4	11,75
Итого по дисциплине	108	32	34/4	0,4	11,75

* в том числе практическая подготовка

¹ Приводим данные из учебного плана (колонка Консультации)

Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации

Тема 1. Классификация систем управления технологическими процессами.

Рассматриваемые вопросы

Классификация систем управления по различным критериям, принципиальные различия в управлении.

Тема 2. Понятие управления.

Рассматриваемые вопросы

Сущность управления, виды управления, Место и роль человека в системе управления.

Тема 3. Виды и типы схем автоматического управления.

Рассматриваемые вопросы

Типы схем по видам используемой энергии: гидравлические пневматические, принципиальные. Типы схем: принципиальные функциональные, структурные схемы. Примеры схем систем управления.

Тема 4. Фундаментальные принципы управления.

Рассматриваемые вопросы

Принципы разомкнутого управления, управления по возмущению, обратной связи.

Тема 5. Основные виды алгоритмов функционирования.

Рассматриваемые вопросы

Стабилизация, программное управление, системы с поиском экстремума, оптимальное управление, адаптивное управление.

Раздел 2. Математическое описание автоматических систем управления технологическими процессами.

Тема 1. Уравнение динамики и статики. Линеаризация.

Рассматриваемые вопросы

Математическая запись уравнения статики и динамики. Линеаризация.

Преобразование Лапласа. Формы записи линейных дифференциальных уравнений. Передаточные функции. Стандартная форма записи линейных дифференциальных уравнений. Частотные характеристики. Временные характеристики.

Тема 2. Элементарные типовые звенья систем управления и их характеристики.

Рассматриваемые вопросы

Пропорциональное, интегральное звено, дифференциальное звено, интегрирующее, апериодическое, консервативное звенья системы управления, Передаточные функции, временные и частотные характеристики типовых звеньев. Правила преобразования структурных схем. Передаточная функция замкнутой системы управления.

Тема 3. Регуляторы систем управления технологическими процессами.

Рассматриваемые вопросы

Пропорциональный, дифференциальный, интегральный, двух- и трех позиционный законы регулирования. Выбор регулятора

Раздел 3. Устойчивость линейных и качество регулирования систем управления.

Тема 1. Понятие устойчивости.

Рассматриваемые вопросы

Устойчивость в «малом» и «большом» Общая постановка задачи устойчивости по А.М. Ляпунову. Теоремы устойчивости А.М. Ляпунова Условие устойчивости линейных систем.

Тема 2. Критерии устойчивости.

Рассматриваемые вопросы

Алгебраические критерии Рауса и Гурвица. Частотные критерии Михайлова и Найквиста. Анализ устойчивости по логарифмическим частотным критериям.

Тема 3. Методы оценки качества регулирования линейных систем.

Рассматриваемые вопросы

Оценка качества переходного процесса при воздействии ступенчатой функции.

Оценка качества регулирования при гармонических воздействиях. Коэффициенты ошибок.

Тема 4. Обеспечение устойчивости, повышение качества регулирования и синтез линейных систем управления.

Рассматриваемые вопросы

Повышение точности в установившихся режимах. Обеспечение устойчивости и повышение запаса устойчивости. Корректирующие устройства. Задачи синтеза систем управления. Выбор параметров синтезируемой системы.

Раздел 4. Дискретные системы управления технологическими процессами.

Тема 1. Математическое описание дискретных систем

Рассматриваемые вопросы

Основные типы дискретных систем и их характеристики. Изображение движения в фазовой плоскости. Автоколебания. Приближенное исследование автоколебаний. Устойчивость нелинейных систем.

Тема 2. Линейные импульсные системы управления.

Рассматриваемые вопросы

Понятие об импульсных системах. Динамические свойства и уравнения импульсных систем. Анализ устойчивости и качества замкнутых импульсных систем.

Тема 3. Синтез дискретных систем управления.

Рассматриваемые вопросы

Алгебра логики. Методы синтеза дискретных систем управления в совершенной нормальной дизъюнктивной и совершенной нормальной конъюнктивной форме.

Раздел 5. Аппаратные и программные средства систем управления

Тема 1. Первичные преобразователи информации систем управления.

Рассматриваемые вопросы

Классификация первичных преобразователей технологической информации.

Первичные преобразователи температуры, влажности, уровня, освещенности, давления. Элементы сравнения.

Тема 2. Усилительные элементы систем управления.

Рассматриваемые вопросы

Классификация усилительных элементов. Усилительные гидравлические пневматические, электрические. Материально-техническая база конструирования усилительных элементов.

Тема 3. Исполнительные устройства систем управления.

Рассматриваемые вопросы.

Классификация исполнительных устройств. Электромагнитные и электродвигательные исполнительные механизмы.

Тема 4. Компьютерные средства управления локальными технологическими процессами.

Рассматриваемые вопросы.

Классификация компьютерных средств управления локальными технологическими процессами. Обобщенная структурная схема компьютерного системы управления технологическим процессом. Средства ввода/вывода информации. Программирование компьютерных систем управления.

Раздел 6. Применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.

Тема 1. Решение задач анализа и синтеза линейных систем управления с помощью информационных технологий

Рассматриваемые вопросы.

Обзор вычислительных методов решения задач анализа и синтеза линейных систем управления. Математические пакеты для решения задач анализа и синтеза линейных систем управления.

Тема 2. Решение задач анализа и синтеза дискретных систем управления с помощью информационных технологий.

Рассматриваемые вопросы.

Обзор вычислительных методов решения задач анализа и синтеза дискретных систем управления. Математические пакеты для решения задач анализа и синтеза дискретных систем управления.

Тема 3. Автоматизированное проектирование систем управления.

Рассматриваемые вопросы.

Особенности системы управления как объекта проектирования. Scada-системы. Применение SCADA-технологий при проектировании систем управления. Структура процесса проектирования систем управления на основе SCADA –технологий.

4.3. Лекции/ практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, практических занятий/ и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лабораторных/ практических/ семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Формир уемые компете нции	Вид контроль ного меропри ятия	Кол-во часов/ из них практи- ческая под- готовка
		Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации			4/0,6
1.	Тема 1. Классификация систем управления технологическими процессами.	Лекция №1. Классификация систем управления по различным критериям, принципиальные различия в управлении	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 1. Применение ИТ в исследовании СУ. Электронные таблицы.		Устный опрос	1/0,3
2.	Тема 2. Понятие управления.	Лекция №2. Сущность управления, виды управления, Место и роль человека в системе управления.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 2. Применение ИТ в исследовании СУ. Система моделирования МВТУ.		Устный опрос	1/0,3
		Раздел 2. Математическое описание автоматических систем управления технологическими процессами.			6/0,6
2.	Тема 1. Уравнение динамики и статики. Линеаризация.	Лекция №3. Математическая запись уравнения статики и динамики.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 3. Определение передаточных коэффициентов и постоянных времени передаточной функции объекта управления по экспериментальным данным.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 2. Элементарные типовые звенья систем управления и их характеристики.	Лекция №4. Передаточные функции, временные и частотные характеристики типовых звеньев	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 4. Правила преобразования структурных схем СУ. ПФ замкнутой СУ		Устный опрос	1/0,1
		Практическое занятие № 5. Правила преобразования структурных схем СУ. ПФ замкнутой СУ		Устный опрос	1/0,1
	Тема 3. Регуляторы систем	Лекция №5. Пропорциональный, дифференциальный, интегральный, двух- и трех позиционный	ОПК-1; ОПК-3;	Зачет	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лабораторных/ практических/ семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Формир уемые компете нции	Вид контроль ного меропри ятия	Кол-во часов/ из них практи- ческая под- готовка
3.	управления тех- нологическими процессами.	законы регулирования. Выбор ре- гулятора	ПКос-2; ПКос-3		
		Практическое занятие № 6. Моде- лирование линейной САУ с раз- личными законами регулирова- ния в МВТУ.		Устный опрос	2/0,2
4.	Раздел 3. Устойчивость линейных и качество регу- лирования систем управления.				6/0,6
	Тема 2. Крите- рии устойчиво- сти.	Лекция №6. Алгебраические кри- терии Рауса и Гурвица. Частотные критерии Михайлова и Найквиста.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 7. Анализ устойчивости по алгебраическим и частотным критериям.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 3. Методы оценки качества регулирования линейных си- стем. Коэффи- циенты ошибок	Лекция №7. Оценка качества пере- ходного процесса при воздействии ступенчатой функции.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 8. Ме- тоды оценки качества регулирова- ния СУ.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 4. Обеспе- чение устойчи- вости, повыше- ние качества ре- гулирования и синтез линей- ных систем управления.	Лекция №8. Повышение точности в установившихся режимах.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 9. Моде- лирование СУ средствами МВТУ.		Устный опрос	1/0,2
5.	Раздел 4. Дискретные системы управления техноло- гическими процессами.				6/1
	Тема 1. Матема- тическое описа- ние дискретных систем	Лекция №9. Основные типы дис- кretных систем и их характери- стики.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
	Тема 2. Линей- ные импульс- ные системы управления.	Лекция №10. Понятие об импульс- ных системах. Динамические свойства и уравнения импульсных систем.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
	Тема 3. Синтез дискретных си- стем управле- ния.	Лекция №11. Методы синтеза дис- кretных систем управления в со- вершенной нормальной дизьюнк- тивной и совершенной нормаль- ной конъюнктивной форме.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	2
		Практическое занятие № 10. Мод- елирование дискретной системы средствами МВТУ.		Устный опрос	2/1
5.	Раздел 5. Аппаратные и программные средства си- стем управления				6/0,6

№ п/п	№ раздела	№ и название лабораторных/ практических/ семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Формир уемые компете нции	Вид контроль ного меропри ятия	Кол-во часов/ из них практи- ческая под- готовка
6.	Тема 1. Первич- ные преобразо- ватели инфор- мации систем управления.	Лекция №12. Классификация первичных преобразователей технологической информации	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 11. Расчет статической характеристики первичного преобразователя температуры.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 2. Усили- тельные эле- менты систем управления.	Лекция №13. Классификация усилиительных элементов.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 12. Расчет выходного сигнала мостовой схемы как элемента сравнения.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 4. Компьютерные сред- ства управления локальными технологиче- скими процес- сами.	Лекция №14. Классификация компьютерных средств управления локальными технологическими процессами.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 13. Средства ввода измерительной информации в компьютер. АЦП		Устный опрос	1/0,2
	Раздел 6. Применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.				4/0,6
	Тема 1. Реше- ние задач ана- лиза и синтеза линейных си- стем управле- ния с помощью информацион- ных технологий	Лекция №14. Обзор вычислительных методов решения задач анализа и синтеза линейных систем управления.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 14. Решение задачи синтеза линейной СУ средствами ИТ.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 2. Реше- ние задач ана- лиза и синтеза дискретных си- стем управле- ния с помощью информацион- ных технологий.	Лекция №15. Математические пакеты для решения задач анализа и синтеза дискретных систем управления.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 15. Решение задачи синтеза дискретной СУ средствами ИТ.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 3. Автома- тизированное проектирование систем управле- ния.	Лекция №15. Структура процесса проектирования систем управления на основе SCADA –технологий	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 16. SCADA-система в проектировании СУ		Устный опрос	1/0,2

4.4. Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации		
1.	Тема 4. Основные виды алгоритмов функционирования.	Стабилизация, программное управление, системы с поиском экстремума, оптимальное управление, адаптивное управление (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
Раздел 2. Математическое описание автоматических систем управления технологическими процессами.		
2.	Тема 3. Регуляторы систем управления технологическими процессами.	Пропорциональный, дифференциальный, интегральный, двух- и трех позиционный законы регулирования. Выбор регулятора (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
Раздел 3. Устойчивость линейных и качество регулирования систем управления.		
3.	Тема 2. Критерии устойчивости.	Алгебраические критерии Рауса и Гурвица. Частотные критерии Михайлова и Найквиста. Анализ устойчивости по логарифмическим частотным критериям (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
Раздел 4. Дискретные системы управления технологическими процессами.		
4.	Тема 1. Математическое описание дискретных систем	Основные типы дискретных систем и их характеристики. Изображение движения в фазовой плоскости. Автоколебания. Приближенное исследование автоколебаний. Устойчивость нелинейных систем (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
5.	Тема 3. Синтез дискретных систем управления.	Алгебра логики. Методы синтеза дискретных систем управления в совершенной нормальной дизъюнктивной и совершенной нормальной конъюнктивной форме (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
Раздел 5. Аппаратные и программные средства систем управления		
6.	Тема 1. Первичные преобразователи информации систем управления.	Классификация первичных преобразователей технологической информации. Первичные преобразователи температуры, влажности, уровня, освещенности, давления. Элементы сравнения (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
7.	Тема 2. Усилиительные элементы систем управления.	Классификация усилительных элементов. Усилильные гидравлические пневматические, электрические. Материально-техническая база конструирования усилительных элементов (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
8.	Тема 3. Исполнительные устройства систем управления.	Классификация исполнительных устройств. Электромагнитные и электродвигательные исполнительные механизмы (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).
Раздел 6. Применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.		
9.	Тема 3. Автоматизированное проектирование систем управления.	Особенности системы управления как объекта проектирования. Scada-системы. Применение SCADA-технологий при проектировании систем управления. Структура процесса проектирования систем управления на основе SCADA –технологий (ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3).

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.	Современные системы управления технологическими процессами	Л	Интерактивная лекция и презентация
2.	Роботизация процессов пищевых производств	Л	Интерактивная лекция и презентация
3.	Моделирование дискретной системы средствами МВТУ.	ПЗ	Компьютерная симуляция
4.	Средства ввода измерительной информации в компьютер. АЦП	ПЗ	Компьютерная симуляция
5.	SCADA-система в проектировании СУ	ПЗ	Компьютерная симуляция

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

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Функциональная схема САР, примеры.
2. Структурная схема САР, примеры
3. Правила преобразования структурных схем.
4. Преобразование функциональную схему в структурную.
5. Математическое описание объектов управления. Общие принципы.
6. Преобразование Лапласа и его связь с передаточными функциями.
7. Типовые элементарные звенья автоматического регулирования.
8. Блок-схема автоматической системы с одним нелинейным звеном.
9. Типовые нелинейности и их характеристики.
- 10.Линеаризация нелинейных элементов.
- 11.Гармоническая линеаризация нелинейных характеристик.
- 12.Статическая линеаризация нелинейных характеристик.
- 13.Дифференциальная линеаризация нелинейных характеристик.
- 14.Методы оценки качества регулирования линейных систем. Общие положения.
- 15.Оценка качества переходного процесса при воздействии ступенчатой функции.
- 16.Оценка качества регулирования линейных систем при гармоническом воздействии.
- 17.Выбор регулятора САР. Выбор закона регулирования САР.
- 18.Реализация законов регулирования.
- 19.Основные понятия об управлении. Структурная схема системы управления.

20. Классификация систем автоматического управления.
21. Динамические характеристики объекта управления.
22. Частотные характеристики объекта управления.

ЧАСТЬ 2

1. Классификация компьютеров.
2. Представление (кодирование) данных.
3. Преобразование чисел из одной системы в другую.
4. Представление чисел в двоичном коде.
5. Классификация первичных преобразователей.
6. Металлические преобразователи температуры.
7. Полупроводниковые преобразователи температуры.
8. Первичные преобразователи влажности.
9. Преобразование и сравнение электрических сигналов первичных преобразователей.
10. Понятие о системах.
11. Классификация систем.
12. Алгебра высказываний.
13. Обобщенная структурная схема компьютера.
14. Технические средства ввода информации в компьютер. Назначение, виды, технические решения.
15. Технические средства вывода информации из компьютера. Назначение, виды, технические решения.
16. Технические средства обработки информации в компьютере. Назначение, виды, технические решения.
17. Представление информации в технических устройствах.
18. Структура машины фон-Неймана.
19. Понятие топологии компьютерных сетей.
20. Виды топологии компьютерных сетей.
21. Виды усилителей сигналов в АСУ.
22. САР и АСУ общие признаки и различие.

Типы задач на контрольную работу:

1. Определение параметров передаточной функции одноемкостного объекта.
2. Расчет статических характеристик термосопротивлений.
3. Расчет статических характеристик элемента сравнения.
4. Построение переходных процессов по заданным передаточным функциям систем аналитическим способом
5. Определение устойчивости системы управления по критерию Гурвица или Михайлова.

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 студентов.

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

Таблица 7

Шкала оценивания	Зачет
85-100	
70-84	зачет
60-69	
0-59	незачет

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Храменков, В. Г. Автоматизация производственных процессов: учебник / В. Г. Храменков. — Томск: ТПУ, 2011. — 343 с. — ISBN 978-5-98298-826-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/10325>

2. Хаустов, И. А. Системы управления технологическими процессами: учебное пособие / И. А. Хаустов, Н. В. Суханова. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 139 с. — ISBN 978-5-00032-372-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117815>

3. Дадаян, Л. Г. Автоматизированные системы управления технологическими процессами: учебное пособие / Л. Г. Дадаян. — Уфа: УГНТУ, 2018. — 241 с. — ISBN 978-5-7831-1676-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166886>

7.2. Дополнительная литература

1. Система управления технологическими процессами: учебное пособие / составитель А. А. Тарасов. — Курск: Курская ГСХА, 2017. — 68 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134806>

2. Пьявченко, Т. А. Автоматизированные информационно-управляющие системы с применением SCADA-системы TRACE MODE: учебное пособие / Т. А. Пьявченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-1885-5. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212153>

3. Суханова, Н. В. Основы электроники и цифровой схемотехники: учебное пособие / Н. В. Суханова. — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 95 с. — ISBN 978-5-

00032-226-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
— URL: <https://e.lanbook.com/book/106780>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Электронно-библиотечные системы (ЭБС), базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://elibrary.ru/> - научная электронная библиотека. В библиотеке представлены полнотекстовые источники по всем разделам дисциплины.

<http://www.biblioclub.ru/> - Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн. ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП

<http://e.lanbook.com> - Электронно-библиотечная система (ЭБС) на платформе издательства «Лань». ОТКРЫТЫЙ ДОСТУП

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

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	Мультимедийный проектор, экран, ноутбуки
Учебный корпус №1, ауд.324	Мультимедийный проектор, экран, ноутбуки
Учебный корпус №1, ауд.326	Мультимедийный проектор, экран, ноутбуки
ЦНБ имени Н.И. Железнова, читальный зал	Компьютеры

10. Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины

Для успешного овладения материалом дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» необходима систематическая самостоятельная работа с учебной литературой, конспектами лекций, Интернет - ресурсами, консультации преподавателя.

Занятия, пропущенные студентом по уважительной причине, компенсируются в форме собеседования с преподавателем с последующим выполнением реферата, по заданной преподавателем теме, в полном объеме с оцениванием в баллах. Занятия, пропущенные студентом без уважительной причины, - не отрабатываются. Студент, не посещавший лекции, должен предоставить рукописный конспект лекций или написать реферат по пропущенным темам.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Реализация компетентостного подхода должна обеспечиваться широким использованием интерактивных форм проведения занятий. Занятия в интерактивной форме должны составлять не менее 25 %.

На лекциях следует обратить особое внимание на элементы и детали технических средств автоматики, излагаемые в разделе 5 Аппаратные и программные средства систем управления

1. Желательно содержание этого раздела сопроводить демонстрацией реальных физических моделей.
2. Демонстрацию устройств технических средств следует производить с помощью слайдов и элементов компьютерной графики, а также различных компьютерных фильмов. Продолжительность фильмом рекомендуется не более 5-7 минут.
3. В условиях отсутствия специализированной учебной лаборатории «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии и информационные технологии» занятия рекомендуется проводить в компьютерном классе, с одновременным решением нескольких задач:
 1. знакомство с устройством технических средств по схемам и слайдам на компьютере;
 2. изучением методик расчета технических средств на компьютере;
 3. выполнением расчета одного или нескольких элементов систем управления на компьютере;
 4. Оказать помощь студентам в посещении тематических выставок

Программу разработал:

Доня Д.В., к.т.н.,



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» направленности Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья (квалификация выпускника – бакалавр)

Скороходовым Дмитрием Михайловичем, доцентом кафедры «Сопротивление материалов и детали машин» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» к.т.н. (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленности Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья (квалификация выпускника – бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» (разработчик – Дона Денис Викторович к.т.н.)

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения». 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 обязательной части учебного цикла – Б1.О.22.
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» закреплено 4 компетенции. Дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.
5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.
6. Общая трудоёмкость дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» составляет 3 зачётных единицы (108 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения» и возможность дублирования в содержании отсутствует.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.
9. Программа дисциплины предполагает 30 % занятий в интерактивной форме.
10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».
11. Представленные и описанные в Программе формы текущей оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления, участие в тестировании и аудиторных заданиях, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1.О.22 ФГОС ВО направления 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

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

14. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника (базовые учебники), дополнительной литературой – 3 наименования, 6 источников со ссылкой на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 3 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения».

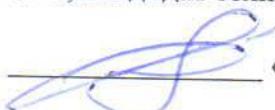
15. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

16. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 – «Продукты питания животного происхождения», направленности Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная к.т.н. Доня Д.В., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Скороходов Дмитрий Михайлович, доцент кафедры «Сопротивление материалов и детали машин» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», доцент, кандидат технических наук

 « 28 » 08 2025 г.