

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Александрович

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 19.03.2025 16:00:56

Уникальный производственный ключ:

f2f55155d930706e649131206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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
“ 29 ” 03 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность: Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья

Курс 2


Семестр 4

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Москва, 2025

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


«28» 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры процессов и аппаратов перерабатывающих производств
протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

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



«28» августа 2025 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии

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

Протокол №2


«28» августа 2025 г.

И.о заведующего выпускающей кафедрой

Нугманов А. Х.-Х. д.т.н., профессор


«29» августа 2025 г.

/ Зав. отдела комплектования ЦНБ



 Сегин А.Б.

Содержание

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	5
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	5
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 КРИТЕРИЕВ 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
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины

Б1.О.22 «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» для подготовки бакалавров по направлению

Продукты питания из растительного сырья направленности:

Продукты питания из растительного сырья с улучшенными характеристиками

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

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья.

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: трудоемкость 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 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья. 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 - Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетен- ций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ОПК-1	Способен пони- мать принципы ра- боты современных информационных технологий и ис- пользовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Обладает базовыми зна- ниями о современных информационных техно- логиях и принципах их работы для решения задач профессиональной дея- тельности	специфику того как при- менять базовые знания о современных информаци- онных технологиях и принципах их работы для решения задач професси- ональной деятельности	применять навыки для того чтобы применять ба- зовые знания о современ- ных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	приемами, методами того как применять базовые знания о современных ин- формационных технологи- ях и принципах их работы для решения задач профес- сиональной деятельности
			ОПК-1.2 Осуществляет поиск, ана- лиз и отбор современных информационных техно- логий, с учетом принци- пов их работы, необходи- мых для решения задач профессиональной дея- тельности	специфику того как осу- ществлять поиск, анализ и отбор современных ин- формационных техноло- гий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач про- фессиональной деятель- ности	применять навыки для того чтобы осуществлять поиск, анализ и отбор со- временных информаци- онных технологий, с уче- том принципов их рабо- ты, необходимых для ре- шения задач профессио- нальной деятельности	приемами, методами того как осуществлять поиск, анализ и отбор современ- ных информационных тех- нологий, с учетом принци- пов их работы, необходи- мых для решения задач профессиональной дея- тельности
			ОПК-1.3 Применяет современные информационные техно- логии при решении задач профессиональной дея- тельности	специфику того как при- менять современные ин- формационные техноло- гии при решении задач профессиональной дея- тельности	применять навыки для того чтобы применять со- временные информаци- онные технологии при решении задач професси- ональной деятельности	приемами, методами того как применять современ- ные информационные тех- нологии при решении задач профессиональной дея- тельности
2.	ОПК-3	Способен исполь- зовать знания ин- женерных процес- сов при решении	ОПК-3.1 Способен осуществлять расчет, подбор, техноло- гические компоновки и	специфику того как осу- ществлять расчет, подбор, технологические компо- новки и размещение тех-	применять навыки для того чтобы осуществлять расчет, подбор, техноло- гические 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	нологического 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	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	ПКос-2.2 Способен контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых инструментов и технологий	специфику того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья	применять навыки для того чтобы контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья	приемами, методами того как контролировать и корректировать технологические операции, процессы и режимы производства продуктов питания из растительного сырья
			ПКос-2.4 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, в том числе с использованием информационных технологий	специфику того как применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	применять навыки для того чтобы применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	приемами, методами того как применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов
5.	ПКос-3	Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1 Производит необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах	специфику того как производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах	применять навыки для того чтобы производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах	приемами, методами того как производить необходимые действия с данными в профессионально ориентированных информационных системах
			ПКос-3.2 Знает состав, функции и возможности информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автомате	специфику того как применять знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автомате	применять навыки для того чтобы использовать знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автомате	приемами, методами того как использовать знания по составу, функции и возможностям информационных технологий, применяемых для работы с информацией на автомате

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

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>		
<i>лекции (Л)</i>	32	32
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	44/4	44/4
<i>лабораторные работы (ЛР)</i>	20	20
<i>консультации перед зачетом¹</i>	2	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	11,75	11,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям.)</i>	7,75	7,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	4	4
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

* в том числе практическая подготовка

4.2. Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины на 4 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 компьютерной 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
1.	Раздел 1. Основные понятия и определения автоматизации				4/0,6
	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
	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 управления технологическими	Лекция №5. Пропорциональный, дифференциальный, интегральный, двух- и трех позиционный законы регулирования. Выбор	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лабораторных/ практических/ семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	процессами.	регулятора			
		Практическое занятие № 6. Моделирование линейной САУ с различными законами регулирования в МВТУ.		Устный опрос	1/0,2
	Раздел 3. Устойчивость линейных и качество регулирования систем управления.				6/0,6
3.	Тема 2. Критерии устойчивости.	Лекция №6. Алгебраические критерии 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 систем. Коэффициенты ошибок	Лекция №7. Оценка качества переходного процесса при воздействии ступенчатой функции.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 8. Методы оценки качества регулирования СУ.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 4. Обеспечение устойчивости, повышение качества регулирования и синтез линейных систем управления.	Лекция №8. Повышение точности в установившихся режимах.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 9. Моделирование СУ средствами МВТУ.		Устный опрос	1/0,2
	Раздел 4. Дискретные системы управления технологическими процессами.				6/1
4.	Тема 1. Математическое описание дискретных систем	Лекция №9. Основные типы дискретных систем и их характеристики.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
	Тема 2. Линейные импульсные системы управления.	Лекция №10. Понятие об импульсных системах. Динамические свойства и уравнения импульсных систем.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
	Тема 3. Синтез дискретных систем управления.	Лекция №11. Методы синтеза дискретных систем управления в совершенной нормальной дизъюнктивной и совершенной нормальной конъюнктивной форме.	ОПК-1; ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3	Зачет	1
		Практическое занятие № 10. Моделирование дискретной системы средствами МВТУ.		Устный опрос	1/1
	Раздел 5. Аппаратные и программные средства систем управления				6/0,6
5.	Тема 1. Первич-	Лекция №12. Классификация пер-	ОПК-1;	Зачет	1

№ п/п	№ раздела	№ и название лабораторных/ практических/ семинарских занятий с указанием контрольных мероприятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ из них практическая подготовка
	ные преобразователи информации систем управления.	вичных преобразователей технологической информации	ОПК-3; ПКос-2; ПКос-3		
		Практическое занятие № 11. Расчет статической характеристики первичного преобразователя температуры.		Устный опрос	1/0,2
	Тема 2. Усилительные элементы систем управления.	Лекция №13. Классификация усилительных 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 средства управления локальными технологическими процессами.	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
6.	Раздел 6. Применение информационных технологий в системах управления технологическими процессами.				4/0,6
	Тема 1. Решение задач анализа и синтеза линейных систем управления с помощью информационных 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. Решение задач анализа и синтеза дискретных систем управления с помощью информационных 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. Автоматизированное проектирование систем управления.	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. Усилительные элементы систем управления.	Классификация усилительных элементов. Усилительные 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 MBTU.	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	зачет
70-84	
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-

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 компетентного 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 автоматизации, излагаемые в разделе 5 Аппаратные и программные средства систем управления

1. Желательно содержание этого раздела сопровождать 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» 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., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр).

Скороходовым Дмитрием Михайловичем, доцентом кафедры «Сопротивление материалов и детали машин» ФГБОУ ВО «РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева» г. Москвы (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Системы управления технологическими процессами, информационные технологии» ОПОП ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности: «Технологии пищевых ингредиентов и продуктов из растительного сырья» (квалификация выпускника – бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Процессы и аппараты перерабатывающих производств» (разработчик – Доня 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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья». 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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

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 часов).

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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» 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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».

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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья».


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 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», направленности: «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов» (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 «Соппротивление материалов и детали машин» ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидат технических наук, доцент

 « 28 » 07 2025 г.