МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. В.Г.ШУХОВА» (БГТУ им. В.Г. Шухова)

УТВЕРЖДАЮ Директор института

« 28 »

2077 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Теория технологического потока

направление подготовки:

15.03.02 Технологические машины и оборудование

Направленность программы (профиль):

15.03.02-12 Машины и аппараты пищевых производств

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная

Институт технологического оборудования и машиностроения

Кафедра Механического оборудования

Белгород 2022

Рабочая программа составлена на основании требований:

- образовательного государственного Федерального высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, утв. 09.08.2021 г. №728
- БГТУ учебного утвержденного ученым советом плана, им. В.Г. Шухова в 2022 году.

	Составитель к.т.н.доцент:(Д.В.	Карпачев)
обору	Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры дования	Механического
	« 26 » апреля 2022 г., протокол № 17 Заведующий кафедрой: д.т.н.проф.	_(В.С.Богданов)
обору	Рабочая программа согласована с выпускающей кафедро удование	ой Механическое
	Заведующий кафедрой: д.т.н.проф	_(В.С.Богданов)
	« 26 » апреля 2022 г.	
	Рабочая программа одобрена методической комиссией ИТС	DM .
×	« 28 » апреля 2022 г., протокол № 8 Председатель к.т.н.доцент	(П.С.Горшков)

Председатель к.т.н.доцент

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 2.04.23. 5.4 редактировать Все читать

2.04.25. 3.4 редактир	Код и наименование	Наименование показателя
Код и наименование	индикатора	оценивания результата
компетенции	достижения	обучения по дисциплине
Romiereniam	компетенции	обутения не днециизине
ПК-4 Способен		Знания
выбирать и	Анализирует	Знание строения
применять	1 •	технологического
современные	характеристики	потока(линии)
высокоэффективные	современных	Знание принципа
	технологических	действия
	потоков и	
пищевых	разрабатывает	технологического
производств	рекомендации для	потока Знание показателей
	применения при	
	производстве	стохастичности,
	готовой продукции	чувствительности и
	тотовой продукции	противоречия
		технологического
		потока
		Умения
		Умение выполнять
		моделирование
		технологического
		потока
		Умение обеспечивать
		точность и
		устойчивость
		технологического
		потока
		Навыки
		Владение навыками
		определения
		рациональных путей
		совершенствования
		технологического
		потока
	ПК-4.2 Использует	Знания
	методики	Знание направлений
	диагностики	развития современных
	технологического	высокоэффективных
	потока с целью	поточных линий
	прогнозирования	пищевых производств
	возможности его	Умения
	развития и	Умение осуществлять
	совершенствования	диагностику
	- Jack The Populari	7

технологических
поточных линий
Навыки
Владение методиками
прогнозирования
развития
технологического
потока

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Компетенция ПК-4 Способен выбирать и применять современные высокоэффективные поточные линии пищевых производств Данная компетенция формируется следующими дисциплинами.

Стадия	Наименования дисциплины		
1	Теория технологического потока		
2	2 Производственная преддипломная практика		

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. единиц, 72 часа.

Дисциплина реализуется в рамках практической подготовки:

Форма промежуточной аттестации – зачет

Вид учебной работы	Всего	Семестр
	часов	№ 5
Общая трудоемкость дисциплины, час	72	72
Контактная работа (аудиторные	36	36
занятия), в т.ч.:		
лекции	17	17
лабораторные	-	-
практические	17	17
групповые консультации в период	2	2
теоретического обучения и		
промежуточной аттестации		
Самостоятельная работа студентов,	36	36
включая индивидуальные и		
групповые консультации, в том числе:		
Курсовой проект	-	-
Курсовая работа	-	-
Расчетно-графическое задание	-	-
Индивидуальное домашнее задание	-	-
Самостоятельная работа на подготовку	36	36
к аудиторным занятиям (лекции,		
практические занятия, лабораторные		
занятия)		
Экзамен	-	-

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Наименование тем, их содержание и объем Курс 3 Семестр 5

			ем на т ел по ви нагруз		ебной
№ п/ п	Наименование раздела (краткое содержание)	Лекции	Практические	Лабораторные з	Самостоятельная работа
1.	Введение				
	Пищевое предприятие как «система». Последовательность операций при решении задач методом системного исследования. Задачи и содержание курса дисциплины, ее роль и место в учебном процессе и последующей практической деятельности инженера; основные закономерности прогресса поточных линий. Технологический поток как система процессов и оборудования для их проведения; последовательность операций при решении задач методом системного исследования. Создание современных высокоэффективных пот	2	-	- ий пиі	2 цевых
	производств Организация технологического потока как	2	4	_	6
	системы процессов: примеры инженерных решений организации технологических потоков в виде технологических линий; терминология системного подхода; системность технологического потока; организация технологического потока будущего: реальный и идеальный технологические потоки; проблемы развития технологического потока; операция как составная часть потока (операции 1-4 классов); эволюция технологического потока (перспективы развития операций 1-4 классов); классификация технологических потоков	۷	7		O
3.	Строение технологического потока.				
	Строение технологического потока как системы процессов; сложность технологического потока; системный анализ технологического потока: структурно-функциональный и	2	4	-	6

	1				
	функционально-структурный подходы, центр				
	технологического потока, технологический				
	поток, большая система; построение				
	операторных моделей технологических систем;				
	процедура анализа технологического потока				
	при построении операторных моделей;				
	системный синтез технологического				
	потока: функционально-структурный подход.				
4.	Грузоподъемные машины.				
	Основные принципы системного	2	-	-	2
	моделирования; моделирование строения и				
	моделирование функций технологического				
	потока; кибернетическое моделирование				
	технологического потока				
5.	Функционирование технологического потока				
	Управление технологическим потоком;	2	2	-	3
	эффективность функционирования				
	технологической системы; эффективное				
	функционирование системы управления				
	процессом; оценка эффективности				
	технологического потока по показателям				
	качества.				
6.	Точность и устойчивость технологического пот	OK3			
0.	Погрешности технологического потока;	1	_	_	2
	точность технологического потока;	1	_	_	2
	•				
	управляемость технологического потока;				
7	надежность технологического потока.				
7.	Развитие технологического потока.	1			2
	Системное развитие технологического потока;	1	-	-	2
	принцип многофункциональности				
	технологического потока; перспектива				
	адаптации технологического потока.				
8.	Целостность технологического потока.	Ι ,		l	_
	Энтропийная оценка стабильности	1	3	-	3
	технологического потока; выбор направления и				
	потенциал развития технологического потока.				
9.	Стохастичность технологического потока.				
	Сбор информации о качестве связей в				
	технологическом потоке; оценка качества	1	_	_	2
	связей и уровень их стохастичности.				
10.	Чувствительность технологического потока.				
	Мера чувствительности технологического				
	потока; оценка коэффициентов влияния;	1	_	-	2
	анализ чувствительности.				
	•		i		

11.	Противоречия технологического потока.				
	Сущность противоречий в технологическом				
	потоке; уровни разрешения противоречий;	1	2	-	3
	закономерности в разрешении противоречий и				
	смены поколений технологического потока.				
12.	Прогнозирования развития технологического по	отока.			
	Научно технический прогноз; метод				
	инженерного прогнозирования;	1	2	-	3
	прогнозирование развития структуры				
	технологического потока; прогнозирование				
	развития элементов и связей технологического				
	потока; верификация прогнозов				
	технологического потока.				
	ВСЕГО	17	17	-	36

4.2. Содержание практических (семинарских) занятий

$N_{\underline{0}}$	Наименование	Тема практического (семинарского)	K-	К-во	
Π/Π	раздела дисциплины	житкна	во	часов	
		семестр № 5	часов	CPC	
	ı	T			
1	Создание	Морфологический анализ	4	4	
	современных	технологических линий,			
	высокоэффективных	определение их строения и			
	поточных линий	формы.			
	пищевых				
	производств				
2	Строение	Вычисление сложности системы	4	4	
	технологического	процессов пищевых производств.			
	потока.				
3	Моделирование	Расчет количественных	3	3	
	технологического	характеристик качества объектов			
	потока.	технологического потока.			
4	Целостность	Энтропийная оценка	2	2	
	технологического	стабильности и целостности			
	потока.	технологического потока.			
5	Противоречия	Разработка методики разрешения	2	2	
	технологического	технических противоречий при			
	потока.	совершенствовании поточных			
		линий мясной, молочной и			
		рыбной промышленностей.			
6	Прогнозирование	Прогнозирование развития	2	2	
	развития	элементов технологического			
	технологического	потока.			
	потока.				
	ИТОГО:				

4.3. Содержание лабораторных занятий

Не предусмотрено учебным планом.

4.4. Содержание курсового проекта

Не предусмотрено учебным планом.

4.5. Содержание расчетно-графического задания, индивидуальных домашних заданий

Не предусмотрено учебным планом

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Реализация компетенций

1 Компетенция ПК-4 Способен выбирать и применять современные высокоэффективные поточные линии пищевых производств.

Наименование индикатора достижения компетенции	Используемые средства оценивания
ПК-4.1- Анализирует	
характеристики современных	
технологических потоков и	
разрабатывает рекомендации для	Зачет, собеседование
применения при производстве	
готовой продукции	
ПК-4.2 Использует методики	
диагностики технологического	Зачет, собеседование
потока с целью прогнозирования	
возможности его развития и	
совершенствования	

5.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации

5.2.1. Перечень контрольных вопросов для экзамена

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Компетенция	Содержание вопросов (типовых заданий)
1	Пищевое предприятие как «система.	ПК-4	1.Какими признаками обладают сложные системы? 2.В чем заключается структура пищевого предприятия как системы? 3.В чем заключается алгоритм операций при решении задач методом системного исследования?
2	Организация технологического потока как системы процессов.	ПК-4	1. Какие инженерные решения организации технологических потоков в виде технологических линий используются в пищевой промышленности? 2. Какой терминологией описывается системный

			подход?
			3.В чем заключается
			системность технологического
			потока?
			4. Организация
			технологического потока
			будущего: реальный и
			идеальный технологические
			потоки.
			5.Проблемы развития
			технологического потока.
			6.Операция как составная часть
			потока (операции 1-4 классов).
			7. Эволюция технологического
			потока (перспективы развития
			операций 1-4 классов).
			8.Классификация
			технологических потоков.
3	Строение технологического	ПК-4	1.Как осуществляется строение
	потока.		технологического потока как
			системы процессов?
			2.Какие структурно-
			функциональные и
			функционально-структурные
			подходы используются при
			системном анализе
			технологического потока?
			3.Как осуществляется
			построение операторных
			моделей технологических
			систем?
			4. Что такое системный синтез
1	M	TTIC 4	технологического потока?
4	Моделирование	ПК-4	1.В чем заключаются основные
	технологического потока.		принципы системного
			моделирования?
			2.Какие особенности
			моделирования строения и
			моделирования функций
			технологического потока?
			3.Как осуществляется
			кибернетическое
			моделирование
			технологического потока?
5	Функционирование	ПК-4	1.Назначение функции
	технологического потока.		управления технологическим
<u> </u>	TOAHOJIOI MACCROTO HOTOKa.		управления технологическим

			9
			потоком?
			2.Как оценивается
			эффективность
			функционирования
			технологической системы?
			3. Какие показатели качества
			4. Что такое квалиметрия,
			единичный, обобщенный и
			относительный показатели
			качества?
6	Точность и устойчивость	ПК-4	1.Как оценивается точность
	технологического потока.		технологического потока?
	Texholory reckord horoka.		2. Как оценивается устойчивость
			технологического потока?
			. –
			3.В чем заключается
			управляемость
			технологическим потоком?
			4.Как оценивается надежность
			технологического потока?
7	Развитие технологического	ПК-4	1.В чем заключается системное
	потока.		развитие технологического
			потока?
			2.Какими принципами
			многофункциональности
			обладает технологический
			поток?
			3. Какова перспектива
			адаптации технологического
			потока?
8	Целостность	ПК-4	1. Что такое энтропийная оценка
	'	1111/-7	стабильности технологического
	технологического потока.		
			потока?
			2.Как осуществляется выбор
			направления и потенциал
			развития технологического
			потока?
9	Стохастичность	ПК-4	1.Как проводится сбор
	технологического потока.		информации о качестве связей в
			технологическом потоке?
			.Как осуществляется оценка
			качества связей и уровень их
			стохастичности?
10	Чувствительность	ПК-4	1.Что такое мера
	технологического потока.		чувствительности, как провести
	TOMIONOL MACCROLO HOTORA.		_
			анализ чувствительности
			технологического потока?

	Т	1	
			3.Оценка коэффициентов
			влияния.
11	Противоречия	ПК-4	1.В чем заключается сущность
	технологического потока		противоречий в
			технологическом потоке?
			2.Какие существуют уровни
			разрешения противоречий?
			3. Какие закономерности в
			разрешении противоречий
			происходят при смене
			поколений технологического
			потока?
12	Прогнозирование развития	ПК-4	1. Что такое научно технический
	технологического потока.		прогноз?
			2.Какие существуют методы
			инженерного прогнозирования?
			3.Как осуществляется
			прогнозирование развития
			структуры технологического
			потока?
			4.Как осуществляется
			прогнозирование развития
			элементов и связей
			технологического потока. 5. Что
			означает верификация
			прогнозов технологического
			потока?

5.3. Типовые контрольные задания (материалы) для текущего контроля в семестре

5.3.1. Текущий контроль по практическим занятиям осуществляется в форме выполнение практического задания и собеседования по контрольным вопросам.

Задание	Компетенция	Содержание вопросов (типовых заданий)		
Практическое	ПК-4	1. Что включает в себя морфологический		
занятие №1.		анализ технологической линии?		
Выполнить		2.Из каких компонентов состоит		
морфологический		технологическая линия для производства		
анализ		пищевой продукции?		
технологической		3.Как определяется строение		
линии.		технологической линии, комплекса?		
Определить строение		4.Дайте стандартное определение		
и форму		комплекса.		
технологической		5.Как определяется форма		
линии		технологической линии		

Практическое занятие №2. Вычислить сложности системы процессов пищевых производств. Практическое занятие №3.	ПК-4	1. Что такое технологический поток как система процессов и оборудования при производстве продуктов питания? 2. Каким показателями определяется система процессов пищевых производств? 3. Что такое сложность системы, алгоритм расчета сложности? 1. Из каких объектов, компонентов и элементов состоит технологический поток?
Рассчитать количественные характеристики качества объектов технологического потока.		2. Какими характеристиками обладают составные части технологического потока? 3. Как рассчитываются показатели качества объектов технологического потока?
Практическое занятие №4. Выполнить энтропийную оценку стабильности и целостности технологического потока.	ПК-4	1.В чем заключается целостность технологического потока? 2.Как рассчитывается энтропийная оценка целостности технологического потока? 3.В чем заключается стабильность технологического потока? 4.Как рассчитывается энтропийная оценка стабильности технологического потока?
Практическое занятие №5. Разработать методики разрешения технических противоречий при совершенствовании поточных линий мясной, молочной и рыбной промышленностей.	ПК-4	1.Какие противоречия могут присутствовать при реализации технологии производства мясной, молочной или рыбной продукции? 2.Как выявить сущность противоречий в технологическом потоке? 3.Какие уровни разрешения противоречий применяются в пищевом производстве?
Практическое занятие №6. Осуществить прогнозирование развития элементов технологического потока.	ПК-4	1. Что такое инженерное прогнозирование? 2. Какие методы прогнозирования применяются в пищевой промышленности? 3. Как выявляются тенденции развития конструкции машин и оборудования данного технологического потока?

5.4. Описание критериев оценивания компетенций и шкалы оценивания

При промежуточной аттестации в форме зачета используется следующая шкала оценивания: зачтено, не зачтено.

Критериями оценивания достижений показателей являются:

Наименование	Критерий оценивания				
показателя					
оценивания					
результата					
обучения по					
дисциплине					
Знания	Знание строения технологического потока(линии)				
	Знание принципа действия технологического потока				
	Знание показателей стохастичности, чувствительности и				
	противоречия технологического потока				
	Знание направлений развития современных				
	высокоэффективных поточных линий пищевых производств				
Умения	Умение выполнять моделирование технологического потока				
	Умение обеспечивать точность и устойчивость				
	технологического потока				
	Умение осуществлять диагностику технологических поточных				
	линий				
Навыки	Владение навыками определения рациональных путей				
	совершенствования технологического потока				
	Владение методиками прогнозирования развития				
	технологического потока				

Оценка преподавателем выставляется интегрально с учётом всех показателей и критериев оценивания.

Оценка сформированности компетенции по показателю Знания

Критерий	Уровень осво	ения и оценка		
	не зачтено	зачтено		
Знание строения технологического потока(линии)	Не знает строения технологического потока(линии)	Знает строение технологического потока(линии)		
Знание принципа действия технологического потока	Не знает принципа действия технологического потока	Знает принцип действия технологического потока		
Знание показателей	Не знает показателей стохастичности,	Знает показатели стохастичности, чувствительности		
стохастичности,	чувствительности и противоречия технологического	и противоречия технологического потока		
чувствительности и противоречия технологического потока	потока			
Знание направлений развития	Не знает направлений развития современных	Знает направления развития современных		
современных	высокоэффективных поточных линий пищевых	высокоэффективных поточных линий пищевых		
высокоэффективных	производств	производств		
поточных линий пищевых				
производств				

Оценка сформированности компетенции по показателю Умения

Критерий	Уровень освоения и оценка				
	не зачтено	зачтено			
Умение выполнять моделирование технологического потока	Не умеет выполнять моделирование технологического потока	Умеет выполнять моделирование технологического потока			
Умение обеспечивать точность и устойчивость технологического потока	Не умеет обеспечивать точность и устойчивость технологического потока	Умеет обеспечивать точность и устойчивость технологического потока			
Умение осуществлять диагностику технологических поточных линий	Не умеет осуществлять диагностику технологических поточных линий	Умеет осуществлять диагностику технологических поточных линий			

Оценка сформированности компетенции по показателю Навыки

Критерий	Уровень освоения и оценка			
	не зачтено	зачтено		
Владение навыками	Не владеет навыками определения рациональных путей	Владеет навыкпми выбора определения рациональных		
определения рациональных	совершенствования технологического потока	путей совершенствования технологического потока		
путей совершенствования				
технологического потока				
Владение методиками	Не владеет методиками прогнозирования развития	Владеет методиками прогнозирования развития		
прогнозирования развития	технологического потока	технологического потока, но допускает неточности		
технологического потока				

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. Материально-техническое обеспечение

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения	Специализированная мебель;
	лекционных занятий,	мультимедийный проектор, экран,
	самостоятельной работы	компьютер, ноутбук
3	Учебная аудитория для проведения	Специализированная мебель;
	практических занятий,	мультимедийный проектор, экран, ,
	консультаций, сдачи зачета,	компьютер, ноутбук
	самостоятельной работы	
3	Читальный зал библиотеки для	Специализированная мебель;
	самостоятельной работы	компьютерная техника,
		подключенная к сети «Интернет»,
		имеющая доступ в электронную
		информационно-образовательную
		среду

6.2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень лицензионного	Реквизиты подтверждающего документа			
программного обеспечения.				
Microsoft Windows 10	Соглашение Microsoft Open Value Subscription			
Корпоративная	V6328633. Соглашение действительно с 02.10.2017 по			
	31.10.2023). Договор поставки ПО			
	0326100004117000038-0003147-01 от 06.10.2017			
Microsoft Office	СоглашениеMicrosoftOpenValueSubscriptionV6328633.			
Professional Plus 2016	Соглашение действительно с 02.10.2017 по 31.10.2023			
Kaspersky Endpoint	Сублицензионный договор № 102 от 24.05.2018. Срок			
Security «Стандартный	действия лицензии до 19.08.2020			
Russian Edition»	Гражданско-правовой Договор (Контракт) № 27782			
	«Поставка продления права пользования (лицензии)			
	KasperskyEndpointSecurity от 03.06.2020. Срок			
	действия лицензии 19.08.2022г.			
GoogleChrome	Свободно распространяемое ПО согласно условиям			
	лицензионного соглашения			

6.3. Перечень учебных изданий и учебно-методических материалов

1. Антипов С.Т. Системное развитие техники пищевых технологий. . – М.: КолосС, 2010.

- 2. Машины и аппараты пищевых производств. В 3 кн. Кн. 1,2 и 3: Учеб. для вузов / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова. М.: Вые. шк., 2009..
- 3. Техника пищевых производств малых предприятий: Учеб. Пособие. Под ред. В.А. Панфилова. М.: КолосС, 2007.
- 4. Панфилов В.А. Теория технологического потока. 2-е изд., исправл. и доп. М.: КолосС, 2007.: ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учебн. заведений).

Справочная и нормативная литература

Анурьев В.И. Справочник конструктора машиностроителя. В трех томах. – Москва: Машиностроение, 2001.

6.4. Перечень интернет ресурсов, профессиональных баз данных, информационно-справочных систем

- В. Машины для технологического транспортирования [Электронный ресурс] http://www.elib.bstu.ru/reader/book/2013040919023894475700009350
- 2. Уваров В.А., Карпачев Д.В., Чемеричко Г.И., Уваров А.А. Машины для технологического транспортирования: лабораторный практикум http://www.elib.bstu.ru/reader/book/2013040918051236206400004423
- 3. Карпачев Д.В. Подъемно-транспортные установки. http://www.elib.bstu.ru/reader/book/2013040918102013602500001374
- 4. Карпачев Д.В. Подъемно-транспортные установки http://www.elib.bstu.ru/reader/book/2013040918135770816400007395

7. УТВЕРЖДЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Pa	абочая про	ограмма утве	рждена на	20	/20	учебный	і год
без измен	нений / с из	вменениями, до	эполнениями	Ĭ			
Про	отокол № _	засед	ания кафедр	ы от «	<u> </u>	20	Γ.
Зав	едующий в	сафедрой	подпись, Ф	ÞИΟ			
Диј	ректор инст	гитута	подпись, С	 ФИО			