

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Смирнов Сергей Николаевич

Должность: врио ректора

Дата подписания: 06.06.2022 16:44:15

Уникальный программный ключ:

69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

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



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)

ОСНОВЫ МАТЕМАТИЧЕСКОГО МОДЕЛИРОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 4 курса очной формы (5 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.х.н., доц. Рыжков Ю.А. Ю.А.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Основы математического моделирования технологических процессов

2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

- ознакомиться с основными методами математического моделирования, используемыми при изучении и оптимизации технологических процессов;
- а также формирование и развитие у обучающихся следующих профессиональных компетенций:
- способности осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (**ОПК-1**);
- готовности применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки) (**ПК-16**).

3. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина входит в Вариативную часть блока Б1

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе

контактная работа: лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 61 часов, контроль 27 часов.

Заочная форма обучения: 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе

контактная работа: лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 79 часов, контроль 9 часов.

Заочная форма обучения (переходный план): 3 зачетных единиц, 108 академических часов, в том числе **контактная работа:** лекции 8 часов, практические занятия 6 часов, **самостоятельная работа:** 90 часов, контроль 4 часов.

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

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
(ОПК-1) способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Владеть: методами управления действующими технологическими процессами, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов; статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов в отрасли; Уметь: изучать характер взаимосвязей параметров технологических процессов и аппаратов с анализом их влияния на термодинамические, технологические, структурно-механические, стоимостные и другие показатели; выбирать оптимальные режимы технологического процесса и работы оборудования; Знать: оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования;
(ПК-16) готовность применять методы	Владеть: математическими методами моделирования производственных процессов промышленности с

математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки)	применением ЭВМ; готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ. Уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества Знать: методы теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства и переработки с использованием ЭВМ;
--	---

6. Форма промежуточной аттестации

Очная форма: экзамен в 8-ом семестре;

Заочная форма: экзамен на 5-ом курсе.

Заочная форма(переходный план): зачет на 4-ом курсе.

7. Язык преподавания русский.