

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**15.03.02 Технологические машины и оборудование;**  
**профиль Машины и аппараты пищевых производств**

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**«Теория технологического потока»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зач. единиц, 72 часов, форма промежуточной аттестации – зачет.

Программой дисциплины предусмотрены лекционные 17 часов, практические 17 часов, самостоятельная работа обучающегося составляет 38 часов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: основные проблемы научно-технического развития пищевых производств, предприятий; основные направления научно-технического прогресса в создании поточных линий нового поколения; методы эффективного функционирования технологических потоков; проблемы рационального использования материальных и энергетических ресурсов; средства и методы квалитетического анализа в решении проблем улучшения качества пищевых продуктов. Уметь: проводить экспериментальные исследования технологических потоков с использованием современных методов и средств; владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных; определять основные характеристики технологических потоков; находить рациональные пути совершенствования технологических потоков с использованием методики их диагностики; прогнозировать развитие и совершенствование технологических потоков.

Дисциплина предусматривает изучение следующих основных разделов:

Введение; создание современных высокоэффективных поточных линий пищевых производств; строение технологического потока; моделирование технологического потока; функционирование технологического потока; точность и устойчивость технологического потока; развитие технологического потока; целостность технологического потока; стохастичность технологического потока; чувствительность технологического потока; противоречия технологического потока; прогнозирования развития технологического потока.