

## **АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»  
спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 90 годин 3 кредити ЄКТС.

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** навчити майбутніх фахівців здійснювати технічне рішення автоматизації основних технологічних процесів харчового виробництва, кваліфіковано складати технічне завдання на розробку системи автоматичного управління і її функціонування.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування вмінь аналізувати функціональні зв'язки, статичні і динамічні властивості об'єктів і систем автоматичного управління, робити аналіз якості і надійності роботи систем автоматичного регулювання; обґрунтовувати вибір закону управління і вибрати тип пристрою автоматичного регулювання; вміння читати та складати схеми автоматизації технологічних об'єктів.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Загальні поняття з автоматизації виробничих процесів.

Тема 2. Структура та загальні методи побудови САУ.

Тема 3. Блоки управління і їх елементна база.

Тема 4. Прилади вимірювання і контролю, датчики.

Тема 5. Виконавчі елементи і регулюючі органи.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

**Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

**Результати навчання:**

Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

**Форма семестрового контролю – іспит.**