

СИСТЕМА АВТОМАТИЗОВАНОГО КЕРУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ ПРОЦЕСАМИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної є формування у здобувачів вищої освіти практичних та теоретичних знань щодо технічних та технологічних основ автоматизації різних етапів харчового та переробного виробництва, а також розкриття принципів функціонування мікроконтролерних систем управління комп'ютерно-інтегрованих комплексів та засобів по контролю та автоматизованому керуванню технологічними процесами підприємств харчової та переробної галузі.

Основні завдання навчальної дисципліни: оволодіти навичками по вибору, впровадженню та використанню сучасних інтегрованих та цифрових систем та комплексів по контролю та автоматичному керуванню технологічними процесами сучасного харчового виробництва.

Компетентності:

спеціальні:

СК: здатність обґрунтовано обирати та використовувати сучасні системи автоматичного управління харчовими виробництвами.

Програмні результати навчання:

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Наукові і технологічні основи автоматизації.

Тема 2. Вимірювання температури та тиску.

Тема 3. Вимірювання витрат, кількості речовини та рівня.

Тема 4. Методи та прилади для визначення фізичних властивостей речовини та її складу.

Тема 5. Автоматичні системи регулювання та електротехнічні регулятори технологічних параметрів.

Тема 6. Мікропроцесорні системи та комп'ютерно-цифрові комплекси.

Тема 7. Автоматизовані системи управління технологічними процесами харчових виробництв.

Трудовісткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю залік.