Шифр, наименование образовательной программы,
уровень профессионального образования 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья, бакалавриат

Технология бродильных производств и виноделие
профиль, специализация

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины

Б3.Б.13 СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
шифр и наименование дисциплины по учебному плану

базовая
статус дисциплины - базовая, вариативная, по выбору

очная
форма обучения - очная, заочная, очно-заочная

Составитель аннотации – Пята В.М. доцент кафедры МСИА
ФИО разработчика, уч.степень, уч.звание, название кафедры

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	*5/180*
Цель изучения дисциплины	- научить студентов методам контроля и регулирования важнейших технологических параметров с использованием стандартных измерительных средств; - выработать у студентов умения составления и чтения функциональных схем автоматизации курсовых проектов по профилю выпускающей кафедры с составлением спецификации на выбранные средства КИПиА; - дать студентам представление о теории расчета и проектирования систем автоматического управления; - привить навыки выбора типа автоматического регулятора на основании анализа объекта управления. - расширить технический кругозор студентов; - развить способность самостоятельного творческого технического мышления в процессе выполнения лабораторного практикума; - развить у студентов навыки самостоятельной работы с информационной литературой по дисциплине.
Содержание дисциплины *(основные темы, разделы, модули)*	модуль 1 – Общие вопросы теории управления технологическими процессами; модуль 2 – Диагностика технологического процесса и контроль основных технологических параметров; модуль 3 – Элементы метрологии; модуль 4 – Основы теории автоматического управления.
Формируемые компетенции	ПК-9.1; ПК-10
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	*Физика; химия; математика*
Знания, умения и навыки, получаемые в результате изучения дисциплины	***знать:*** информационные технологии в системах управления технологическими процессами (ПК-9); организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии (ПК-10); ***уметь:*** планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-9); использовать знания и понятия инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, тепло- и хладотехники, электротехники и электроники, процессов и аппаратов пищевых производств в профессиональной деятельности (ПК-10); ***владеть:*** методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, прикладной механики, тепло- и хладотехники, электротехники и электроники, процессов и аппаратов пищевых производств (ПК-9); прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (ПК-10).
Образовательные технологии	Образовательные технологии, используемые при изучении дисциплины, предусматривают широкое использование интерактивных форм обучения (работа в команде, поисковый и исследовательский методы), которые обеспечивают достижение планируемых результатов

	обучения согласно основной образовательной программе. Чтение лекций проходит с использованием мультимедиа-технологий. Оценка деятельности студентов по всем формам текущей и промежуточной аттестаций осуществляется в баллах согласно модульно-рейтинговой системе квалиметрии знаний.
Формы текущего контроля успеваемости *(контрольная, работа, коллоквиум, тест и т.п.)*	*Контрольные опросы, защита лабораторных работ*
Форма промежуточной аттестации *(экзамен, зачет)*	*Экзамен*

Зав.кафедрой МСИА Леонов Г.В.

название кафедры подпись