

**Аннотация рабочей программы адаптированной дисциплины
«Автоматизация технологических процессов производства продуктов
питания из растительного сырья»**

Целью освоения адаптированной дисциплины «Автоматизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний в области технологических процессов переработки зерна в муку, крупу и комбикорма на зерноперерабатывающих предприятиях различной мощности и форм собственности и подготовка обучающихся к производственно-технической деятельности, направленной на повышение эффективности технологических процессов производства муки, крупы и комбикормов.

Задачи адаптированной дисциплины

- оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки;
- реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства.

Содержание дисциплины

Характеристика сельскохозяйственного производства как объекта автоматизации

Классификация систем автоматики. Схемы САР.

Датчики.

Усилительные устройства. Исполнительные устройства

Автоматизация почвообрабатывающих агрегатов.

Автоматизация некоторых стационарных процессов

Автоматизация опрыскивателей

Объем дисциплины - 4 з. е.

Форма промежуточного контроля – экзамен, курсовой проект