

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

**Целью** освоения 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 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