МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Системы управления процессами пищевых производств

Закреплена за кафедрой	**Процессы и аппараты химических и пищевых производств**
Учебный план	Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование
Профиль	**Машины и аппараты пищевых производств**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	**4 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	зачеты 7

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**7(4.1)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16
Практические	32	32	32	32
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48.25	48.25	48.25	48.25
Сам. работа	95.75	95.75	95.75	95.75
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	144	144	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Залипаева О.А. ктн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Системы управления процессами пищевых производств

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование (приказ Минобрнауки России от 09.08.2021 г. № 728)

составлена на основании учебного плана:
Направление 15.03.02 Технологические машины и оборудование

Профиль: Машины и аппараты пищевых производств

утвержденного учёным советом вуза от 31.08.2022 протокол № 1.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Процессы и аппараты химических и пищевых производств

номер протокола 2022 г.
Зав. кафедрой Новиков Андрей Евгеньевич

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
г. №

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.

Целью преподавания дисциплины "Системы управления процессами пищевых производств" является развитие у студентов практических навыков проектирования и анализа систем управления технологическими процессами.

Основными задачами изучения дисциплины являются: изучение основ теории автоматического управления процессами пищевых производств, функций, принципов построения и элементной базы систем автоматического управления, получение знаний о применении методов и средств автоматизации при проектировании новых автоматических систем, овладение методами и средствами измерения параметров технологического процесса, а также умением подбирать соответствующие приборы для его автоматизации, а также анализировать и повышать качество функционирования систем автоматического управления пищевыми производствами.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Основы проектной деятельности
2.1.2	Производственная практика: Технологическая (проектно-технологическая) практика
2.1.3	Системы автоматизированного проектирования
2.1.4	Введение в направление
2.1.5	
2.1.6	Математика
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

ОПК-9: Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование;

ОПК-9.1: Знает современный уровень технического и технологического оснащения производственных процессов

Результаты обучения: студент знает современное технологическое оборудование

ОПК-9.2: Умеет осваивать новое технологическое оборудование

Результаты обучения: студет умеет эксплуатировать современное технологическое оборудование

ОПК-9.3: Владеет навыками внедрения нового технологического оборудования в производственные процессы

Результаты обучения: студент владеет навыками внедрения нового технологического оборудования

ОПК-10: Способен контролировать и обеспечивать производственную и экологическую безопасность на рабочих местах;

ОПК-10.1: Знает основы производственной и экологической безопасности на производстве

Результаты обучения: студент знает основы производственной безопасности

ОПК-10.2: Умеет проводить оценку рисков возникновения негативных воздействий на производстве и осуществлять безопасную эксплуатацию технологических машин и оборудования в целях обеспечения экологической безопасности

Результаты обучения: студент умеет проводить оценку производственных рисков

ОПК-10.3: Владеет навыками применения методов и средств защиты персонала от негативных воздействий; разработки мероприятий по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности

Результаты обучения: студент владеет навыками предупреждения от негативных воздействий

ОПК-13: Способен применять стандартные методы расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования;

ОПК-13.1: Знает стандартные методы расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования

Результаты обучения: студент знает стандартные методы расчета технологического оборудования

ОПК-13.2: Умеет выполнять необходимые расчеты при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования

Результаты обучения: студент умеет выполнять расчет узлов и деталей технологического оборудования

ОПК-13.3: Владеет навыками применения стандартных методов расчета при проектировании деталей и узлов технологических машин и оборудования

Результаты обучения: студент владеет навыками использования стандартных методик расчета