

Дисципліна	Автоматизація технологічних процесів
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Вимоги до початку вивчення	Ефективність засвоєння змісту дисципліни «Автоматизація технологічних процесів» значно підвищиться, якщо здобувач вищої освіти попередньо опанував матеріал таких дисциплін як: «Фізика», «Вища математика», «Інформаційні технології», «Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання», «Механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції», «Охорона праці і безпека життєдіяльності».
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: знати: технологічні та наукові основи автоматизації сільськогосподарського виробництва; системи автоматизації типових технологічних процесів. вміти: складати і читати схеми автоматизації, що виконані на релейних та типових логічних елементах; досліджувати автоматичні системи управління; аналізувати роботу окремих елементів та автоматичної системи в цілому; налагоджувати автоматичну систему на заданий режим роботи; усувати можливі неполадки під час роботи системи; вибирати основні елементи автоматичних систем; визначати можливість впровадження теплоакумуючих джерел, та технічних засобів енергозбереження.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “ Автоматизація технологічних процесів ” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навиків щодо, застосування даних машин в технологіях процесах та можливості електромеханізації ділянок перебігу перехідних процесів при виробництві продукції.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПР)	01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під

	час виробничої діяльності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	Згідно з вимогами освітньої програми студенти мають здобути компетентності: K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. K11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. спеціальні K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. K20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). K24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів, довідниково-інформаційні дані для розв'язання задач (таблиці, схеми), інтерактивні елементи, онлайн консультування, робота в середовищі Moodle.
Форма проведення занять	Лекції, лабораторні заняття, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	Залік