АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.22 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»
Квалификация выпускника БАКАЛАВР
Выпускающая кафедра ОПП
Кафедра-разработчик рабочей программы - «Автоматизированных систем сбора и обработки информации»

1.Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии» является:

формирование у обучающихся знаний, умений и приобретение опыта в области автоматизации технологических процессов (принцип функционирования контрольно-измерительной аппаратуры для измерения технологических параметров управляемого процесса, организация управления технологическими процессами с помощью микропроцессорной техники).

2. Содержание дисциплины «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии»:

Элементы метрологии и техники измерения. Основные понятия метрологии. Государственная система приборов. Классификация измерений. Средства измерений. Класс точности. ГОСТ 8.207-76. Метрологический анализ.

Средства автоматического контроля технологических параметров. Контроль температуры, первичные измерительные преобразователи температуры, приборы для измерения температуры ГСП, классификация приборов для измерения давления, средства измерения расхода и количества вещества. Расходомеры переменного перепада и постоянного перепада давления. Измерение уровня жидких и сыпучих веществ, классификация уровнемеров. Контроль состава и физических свойств вещества.

Средства автоматического регулирования технологических параметров. Классификация автоматических систем регулирования. Принципы регулирования. Классификация и характеристики технологических объектов регулирования. Классификация автоматических регуляторов. Законы регулирования.

Автоматизированные системы управления технологическими параметрами (АСУТП). Определение АСУТП. Классификация потенциально-опасных процессов. ГОСТ 21.404-85. Функциональные особенности технических средств автоматизации. Типовые функциональные схемы контроля и регулирования параметров. Требования к дипломному проекту и дипломной работе.

3.В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) основные понятия теории управления технологическими процессами;

б) статические и динамические характеристики объектов и звеньев управления;

в) основные виды систем автоматического регулирования и законы управления;

г) типовые системы автоматического управления в пищевой промышленности;

д) методы и средства диагностики и контроля основных технологических параметров.

2) Уметь:

а) определять основные статические и динамические характеристики объектов;

б) выбирать рациональную систему регулирования технологического процесса;

в) выбирать конкретные типы приборов для диагностики химико-технологического процесса..

3) Владеть:

а) методами управления и регулирования химико-технологических процессов пищевых производств.

Зав.каф. ОПП Николаев А.Н.