

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ І М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредитів ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: є формування теоретичних знань та практичних навичок розроблення проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств молокопереробної та м'ясопереробної галузей для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Надати студентам практичні навички складання завдання на проектування, підбору асортименту продукції, проведення технологічних розрахунків сировини, матеріалів та готової продукції, підбору і розрахунку часу роботи технологічного обладнання, робочої сили та площ функціональних груп приміщень.

Завданням навчальної дисципліни: є надати знання щодо принципів проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості; основних напрямів проектування будівництва і реконструкції, розширення і технічного переоснащення підприємств; методів проектування і порядку його проведення; навчити студентів вибирати і обґрунтовувати способи виробництва молочної і м'ясної продукції; проводити розрахунки продуктів, підбирати і розраховувати час роботи технологічного обладнання, виробничих площ, витрат енергоресурсів тощо; виконувати креслення підприємств молочної і м'ясної промисловості в обсязі курсового і дипломного проектів; привити практичні навички проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва молочних та м'ясних продуктів; виявлення «вузьких місць» підприємств та цехів (дільниць), що потребують першочергової реконструкції або переоснащення.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи проектування молокопереробних підприємств.

Тема 2. Продуктовий розрахунок у виробництві молочних продуктів.

Тема 3. Підбір і розрахунок часу роботи технологічного обладнання молокопереробних підприємств.

Тема 4. Графічна частина проекту будівництва/ реконструкції молокопереробних підприємств.

Тема 5. Технологічні розрахунки цехів під час проектування м'ясопереробних підприємств.

Тема 6. Розрахунок та підбір технологічного обладнання, робочої сили м'ясопереробних підприємств.

Тема 7. Генеральний план м'ясопереробних підприємств.

Тема 8. Компонування основних та допоміжних приміщень під час проектування м'ясопереробних підприємств.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

- Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
- Здатність працювати автономно.

Спеціальні предметні компетенції:

- Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.
- Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.
- Здатність використовувати фундаментальні, професійнопрофільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.
- Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.
- Здатність демонструвати навички проектування нових або модернізації діючих виробництв (виробничих дільниць).
- Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.
- Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.

Результати навчання:

- Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання.
- Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.
- Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.
- Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств харчової промисловості, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.
- Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності підприємств різних галузей харчової промисловості.
- Впроваджувати мало- або безвідходні технології, організовувати процес утилізації відходів виробництва та забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.
- Організовувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

Вид підсумкового контролю – іспит.