

АНОТАЦІЯ

Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: сформувати у майбутніх фахівців знання і навички 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 практичних навичок 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.

Основні завдання навчальної дисципліни: 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; самостійної підготовки комплексу супровідної документації на проект будівництва, реконструкції, технічного переоснащення підприємства, цеху, дільниці з подальшим затвердженням у встановленому порядку проведення проектних робіт.

Компетентності:

Загальні:

- Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблеми.
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Здатність працювати автономно.

Фахові:

- 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, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.

- Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.
- 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 використовувати чинну законодавчу базу, довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.
- 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.
- Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

- Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
- Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкуренто-спроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

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.

Трудовіткість

Загальна кількість годин 120 год

Кількість кредитів 4,0

Форма семестрового контролю іспит.