

АНОТАЦІЯ

Проектування харчових підприємств

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни: сформувати у майбутніх фахівців знання і навички розроблення проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств харчової галузі для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Надати студентам практичних навичок складання завдання на проектування, підбору асортименту продукції, аналізу технологічних розрахунків сировини, матеріалів та готової продукції, підбору і розрахунку технологічного обладнання, робочої сили, енергоносіїв та площ функціональних груп приміщень.

Основні завдання навчальної дисципліни: надати знання щодо принципів проектування підприємства харчової 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 харчової продукції; уміти аналізувати розрахунки продуктів, підбирати і розраховувати технологічне обладнання, виробничі площі, витрат енергоресурсів тощо; виконувати креслення підприємств харчової промисловості в обсязі курсового і дипломного проектів; привити практичні навички проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва харчових 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:

- знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;
- здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;
- здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- здатність працювати в команді;
- здатність працювати автономно;
- навички здійснення безпечної діяльності;
- уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення;
- прагнення до збереження навколишнього середовища..

Фахові:

- здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;
- здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;
- здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації;

- здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;
- здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів;
- здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання:

- знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;
- виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти;
- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення;
- організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;
- вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення;
- 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;
- підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти;
- організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування.

Тема 2. Генеральний план харчового підприємства.

Тема 3. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств.

Тема 4. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств.

Тема 5. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств.

Тема 6. Особливості проектування молокопереробних підприємств.

Тема 7. Особливості проектування підприємств з переробки продукції рослинництва.

Тема 8. Компонування основних виробничих приміщень під час проектування харчових підприємств.

Тема 9. Компонування допоміжних приміщень під час проектування підприємств з виробництва харчової продукції.

Тема 10. Графічна частина проекту будівництва/ реконструкції переробних підприємств харчової промисловості.

Трудомісткість

Загальна кількість годин 150 год

Кількість кредитів 5,0

Форма семестрового контролю - екзамен.