

# ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

## Анотація

**Мета вивчення навчальної дисципліни** «Інжиніринг харчових виробництв» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань щодо інжинірингу, як сукупності інтелектуальних видів діяльності, що мають за кінцеву мету отримання найкращих результатів від капіталовкладень або інших видатків, які пов'язані з реалізацією проектів різноманітного призначення, за рахунок найбільш раціонального підбору та ефективного використання ресурсів, а також методів організації та управління.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** розробка проектів з урахуванням можливості використання прогресивних виробничих технологій, обладнання і сировини з різних альтернативних джерел, що найкращим чином відповідають конкретним умовам і вимогам замовників; використання сучасних методів організації й управління всіма стадіями реалізації проекту.

### **Заплановані результати навчання (компетентності):**

#### ***загальні***

- ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- ЗК 3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК 6. Здатність працювати в команді.
- ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

#### ***фахові***

ФК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

ФК 14. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.

### **Програмні результати навчання (додаткові):**

1. Знати і розуміти основні принципи інжинірингу при проектуванні нових та реконструкції існуючих підприємств харчової промисловості.
2. Знати і розуміти принципи інжинірингу технологічних процесів та схем виробництва харчових продуктів.
3. Знати та розуміти принципи інжинірингу харчових виробництв при формуванні комплексу технологічного обладнання, що забезпечить реалізацію обраних технологій виробництва.
4. Знати та розуміти принципи організаційно-управлінського інжинірингу.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Мета, завдання та зміст курсу «Інжиніринг харчових виробництв». Терміни та визначення.

Тема 2. Інжиніринг при проектуванні підприємств харчових виробництв

Тема 3. Технологічний інжиніринг харчових продуктів

Тема 4. Організаційно-управлінський інжиніринг.

**Трудомісткість:**

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 4,0.

Форма семестрового контролю залік.