

Основи автоматизованого проектування харчових підприємств

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік
<i>Викладач:</i>	кандидат с.-г. наук, доцент Чернишов Ігор В'ячеславович

Загальний опис дисципліни

Мета: дати наукові основи автоматизованого проектування роботи обладнання, способів раціональної експлуатації машин і механізмів з переробки с-г продукції, теоретичних основ проектування харчових підприємств

Завдання: дати теоретичні і практичні основи призначення, будови і використання технологічних машин та поточкових ліній для харчових підприємств. Результати навчання за навчальною дисципліною: знати загальну структуру і сутність процесів виробництва, переробки і зберігання продукції тваринництва; загальну структуру, будову і класифікацію машин для харчових підприємств; методику розрахування і проектування основних технологічних ліній з переробки продукції тваринництва; уміти розраховувати основні технологічні параметри виробництва; виконувати підбір обладнання в залежності від потреб виробництва; обґрунтовувати параметри і режими роботи машин і механізмів; виконувати технологічну експлуатацію обладнання з харчових підприємств.

Загальні компетентності: Здатність до абстрактного мислення, аналізу і синтезу, пошуку, оброблення інформації з різних джерел. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Знання та розуміння предметної області і професії. Визначеність і наполегливість щодо поставлених завдань і взятих обов'язків. Прагнення до збереження довкілля.

Фахові компетентності: Здатність аналізувати і використовувати наукові дослідження в галузі харчових технологій для зростання обсягів виробництва харчових продуктів. Знання основних біологічних та технологічних аспектів інноваційних технологій переробки продукції рослинництва і тваринництва та вміння застосовувати їх з метою підвищення конкурентоспроможності галузі. Володіння сучасними технологіями переробки продукції рослинництва та тваринництва. Здатність організувати виробничі процеси та управління різними технологіями переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

Програмні результати навчання: Знання основних властивостей і способів зберігання та переробки продуктів забою різних видів с.-г. тварин, птиці, їх вплив на технологію. Знання сучасних технологічних процесів переробки рослинної, м'ясної, молочної та іншої сировини з виготовленням різноманітних видів продукції. Уміння впроваджувати на підприємствах з переробки м'ясної, молочної та іншої сировини вітчизняних і зарубіжних високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Вступ. Загальна структура і класифікація основних типів переробних машин
2. Автоматизація обладнання для транспортування і первинної обробки туш тварин і птиці
3. Автоматизація обладнання для миття і очищення продуктів тваринництва
4. Автоматизація обладнання для подрібнення і перемішування м'яса та м'ясопродуктів
5. Автоматизація обладнання для виготовлення питного молока, вершків і кисломолочних продуктів