

Механізовані системи управління у харчовій галузі

Кафедра технологій переробки та зберігання сільськогосподарської продукції

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

Загальний опис дисципліни

Мета: дати наукові основи з механізованих систем управління виробничими процесами у харчовій галузі, способів раціональної експлуатації машин і механізмів з переробки с-г продукції, теоретичних основ проектування харчових підприємств

Завдання дисципліни: сформувати у фахівця здатність до володіти принципами роботи сучасного обладнання і устаткування; здатність здійснювати техніко-хімічний контроль за продукцією тваринництва, здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички з оцінки якості харчової продукції

Результати навчання за навчальною дисципліною: **знати:** методика обґрунтування вибору і розробки механізованих технологічних ліній в галузі тваринництва, структуру інженерно-технічної служби; критерії оцінки і вибору технологічних рішень та засобів механізації первинної обробки продукції тваринництва; методи і засоби технічного обслуговування обладнання з урахуванням умов його експлуатації; **вміти:** розробляти ефективні технологічні процеси; обґрунтувати структуру потоково-технологічного обладнання для обробки продукції тваринництва; планувати і організовувати заходи з технічної експлуатації обладнання та техніки.

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 організовувати 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 вискоєфективних, 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. Механізовані системи управління процесами первинної обробки туш тварин
3. Механізовані системи управління процесами миття і очищення продуктів тваринництва
4. Автоматизація обладнання для подрібнення і перемішування