

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ З ОСНОВАМИ САД

Кафедра інженерії харчового виробництва
Факультет біолого-технологічний

<i>Викладач</i>	Дмитро Павлович КРАМАРЕНКО
<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Магістр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	4
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: формувати у майбутніх фахівців знання і навички складання завдання з проектування, розроблення учбових проєктів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих харчових виробництв і закладів харчування для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво

Завдання дисципліни: опанування принципів проектування підприємств харчової промисловості і закладів харчування з будівництвом або реконструкцією, розширення і технічного переоснащення підприємств; опанування методів розрахунків виробничих площ для проектування підприємств.

Здобувач вищої освіти повинен **знати:** етапи проектування підприємств і розрахунок їхньої потужності, основні технологічні розрахунки виробничих цехів основного й допоміжного виробництв; основи ринкової економіки стосовно методів підготовки, оцінки проєктів; головні концептуальні поняття, методи та підходи, які використовуються у міжнародній практиці при проектуванні харчових виробництв і закладів харчування; методики розрахунку необхідного технологічного обладнання і його підбору.

Здобувач вищої освіти повинен **вміти:** аналізувати розрахунки продуктів, підбирати і розраховувати технологічне обладнання, розставляти його на виробничих площах, розраховувати витрати енергоресурсів; виконувати креслення підприємств харчової промисловості і закладів харчування.

Здобувач вищої освіти повинен **володіти:** практичними навичками проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва харчових продуктів; виявлення «вузьких місць» підприємств та цехів (дільниць), що потребують першочергової реконструкції або переоснащення; вмінням складати завдання з проєкт будівництва, реконструкції, технічного переоснащення підприємства, цеху, дільниці.

Загальні компетентності: здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел; здатність генерувати нові ідеї (креативність); здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово; здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

Фахові компетентності: здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів; здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів; здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички; здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень для розробки нових харчових продуктів, зокрема крафтової та органічної харчової продукції; уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримування оптимального співвідношення в харчових продуктах.

Програмні результати навчання: відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій; обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій; розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки; мати спеціалізовані концептуальні знання, що включають сучасні наукові здобутки у сфері харчових технологій, зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців; оцінювати та усувати

ризиків і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, використовувати професійно – профільовані знання для розробки і впровадження систем управління HACCP та ISO; знання основних напрямів та перспектив розвитку галузі, розуміння проблем у підприємницьких формуваннях галузі та вміння застосовувати зарубіжний досвід розвитку харчової промисловості; знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси; володіння методами оцінки якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів; уміння аналізувати технологію та виробничий процес, визначати відхилення від норми, які спричинюють зниження якості продукції.

Зміст за темами

1. Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування.
2. Складові генерального плану харчового підприємства.
3. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств.
4. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств.
5. Особливості проектування м'ясо- та молокопереробних підприємств.
6. Особливості проектування плодоконсервних та бродильних підприємств.
7. Особливості проектування підприємств хлібопекарської та макаронної галузей.
8. Особливості проектування закладів харчування
9. Використання систем автоматичного проектування та комп'ютерної техніки при роботі над проектом
10. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування харчових підприємств