

АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ

Кафедра технологій виробництва та переробки сільськогосподарської продукції
імені академіка В.Г. Пелиха

<i>Семестр</i>	5
<i>Освітній ступінь</i>	бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета: дати наукові основи з автоматизації виробничих процесів у харчовій галузі, способів раціональної експлуатації машин і механізмів з переробки с-г продукції, теоретичних основ проектування харчових підприємств

Завдання дисципліни: сформувані у фахівця здатність до високоекономічного використання технологічних комплексів та окремих засобів механізації в галузі переробки продуктів тваринництва

Результати навчання за навчальною дисципліною: знати: методику обґрунтування вибору і розробки механізованих технологічних ліній в галузі переробки харчової продукції, структуру інженерно-технічної служби переробних об'єктів; будову та властивості об'єктів обробки, якими є м'ясо тварин і птиці; принцип дії, будову та основні прийоми регулювання обладнання переробної промисловості; сутність процесів переробки м'ясо-жирової сировини у зв'язку з показниками якості вихідної продукції; уміти виконувати підбір необхідного обладнання, послідовність процесу виробництва готової продукції у галузі переробки продукції тваринництва; розробляти ефективні технологічні процеси; виконувати контрольні виміри технологічних і кінематичних параметрів обладнання переробної продукції.

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 високоефективних, енергозберігаючих та безвідходних технологій з виготовлення якісних харчових продуктів. Уміння впроваджувати енергозберігаючі технології переробки рослинної сировини та продукції тваринництва.

Зміст за темами

1. Технологічне обладнання для механічного розподілу м'ясної продукції. Технологічне обладнання для подрібнення м'ясної сировини
2. Технологічне обладнання для термічної обробки ковбасних виробів та консервів
3. Обладнання для температурної обробки, фракціонування і диспергування молока.