

ОСНОВИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЕКТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра будівництва
Факультет біолого-технологічний

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

Загальний опис дисципліни

Метою дисципліни є навчити здобувачів працювати з проектно-технічною документацією, ув'язати їх з проектуванням відповідних підприємств на основі новітніх досягнень науки і техніки в галузі; ознайомити з основами конструювання технологічних ліній, машин і апаратів з використанням методів системного аналізу; дати уяву про основи застосування елементів систем автоматизованого проектування, користуватися сучасними методами проектування промислових об'єктів, які використовуються в цих системах.

Компетентності

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово, здатність спілкуватися іншою мовою на загальні та фахові теми. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Уміння коригувати рівень використання поживних і біологічно активних речовин сировини з метою їх збереження та підтримання оптимального співвідношення в харчових продуктах. Здатність використовувати теоретичні положення і методи аналізу для вирішення практичних завдань в галузі харчових технологій. Здатність до пошуку і узагальненню інформації про основні методи захисту персоналу і населення від можливих наслідків аварій, катастроф, стихійних лих. Здатність розуміти наукову інформацію на іноземній мові, спілкуватись з колегами у переробній галузі в діалоговому режимі в різномовному середовищі. Здатність до обґрунтування різних видів моделювання технологічних процесів з використанням формалізованих результатів спостережень.

Програмні результати навчання:

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. Вільно володіти державною та іноземною мовами для обговорення професійної діяльності, результатів досліджень та інновацій у сфері харчових технологій. Планувати і виконувати наукові дослідження у сфері харчових технологій, аналізувати їх результати, аргументувати висновки. Знання особливостей біохімічних властивостей, поживних і біологічно-активних речовин сировини, їх впливу на технологічні процеси. Уміти розв'язувати нестандартні задачі і проблеми, які виникають у професійній діяльності. Створення в колективах атмосфери для обговорення нагальних питань з урахуванням професійної етики, позитивної соціальної та емоційної поведінки, поваги до етичних принципів.

Зміст за темами:

- Тема 1. Вступ. Загальні поняття курсу. Основні напрями проектування.
- Тема 2. Загальна характеристика та типи підприємств харчової промисловості.
- Тема 3. Основні поняття про етапи і стадії проектування.
- Тема 4. Передпроектні роботи. Особливості та порядок проведення.
- Тема 5. Загальні положення проектування технологічного процесу.
- Тема 6. Підбір обладнання. Загальні відомості та основні акценти.
- Тема 7. Розрахунок площ приміщень. Особливості та порядок проведення.
- Тема 8. Планування обладнання методом моделювання. Основи та переваги методу.
- Тема 9. Основні правила графічного оформлення планів та розрізів цехів.
- Тема 10. Проектування генерального плану підприємств харчової промисловості.
- Тема 11. Основні об'єкти генерального плану підприємства та їх характеристика.
- Тема 12. Принципи проектування тепло-, холодо-, електропостачання та санітарної техніки.