

АНОТАЦІЯ

ІНЖИНІРИНГ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ І М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ

Заплановані результати навчання:

Мета вивчення навчальної дисципліни формування у здобувачів вищої освіти теоретичних основ та практичних навичок щодо структури процесу переробки і зберігання готового продукту та обладнання, що використовується при цьому, вивчення наукових основ визначення технологічних, конструкторських та техніко-економічних параметрів машин, набуття навичок із проектування окремих механізованих ланок переробного процесу, забезпечення умов їх ефективного та раціонального використання. Інжиніринг може включати в себе створення, моделювання, масштабування відповідного рішення для поставленого завдання або цілі.

Основні завдання навчальної дисципліни: здійснювати вибір способів зберігання сировини та напівфабрикатів; здійснювати вибір способів зберігання продукції з застосуванням заморожування; мати навички підбирати та налагоджувати роботу технологічного обладнання; проводити розрахунки та вибір холодильної машини та камери; проводити розрахунки економічної ефективності даного способу зберігання та переробки у різних галузях харчової промисловості.

Компетентності:

Загальні:

ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища;

Фахові (спеціальні):

ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

Програмні результати навчання (додаткові):

ПРН 1 (додатковий). Проектувати або реконструювати переробні підприємства, цехи, виробничі дільниці молочної та м'ясної галузей з врахуванням потужності, поточності технологічних процесів та дотриманням нормативної документації

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Вступ. Характеристика інжинірингу..

Тема 2. Проектний метод інжинірингу та створення об'єктів інфраструктури у харчової промисловості.

Тема 3. Інновації в технологічному проектуванні харчових виробництв.

Тема 4. Оптимізація технологічних процесів харчових виробництв.

Тема 5. Сучасні способи зберігання плодів, овочів, ягід та винограду

Тема 6. Технологічні лінії виробництва швидкозаморожених плодів, овочів та винограду.

Тема 7. Технологічні лінії виробництва молочної продукції.

Тема 8. Технологічні лінії виробництва м'ясопереробних виробів та м'ясо-рослинних напівфабрикатів

Трудомісткість:

Загальна кількість годин - 120 год

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю - *залік*