

## ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

### **Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання харчових виробництв.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** формування у майбутнього фахівця навичок обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

### **Компетентності:**

#### **загальні:**

ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані

#### **фахові:**

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Вступ. Загальні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв.

**Тема 2.** Обладнання з виробництва м'ясопродуктів.

**Тема 3.** Обладнання з переробки молока та виробництва молокопродуктів.

**Тема 4.** Обладнання з виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів.

**Тема 5.** Обладнання з виробництва цукру та кондитерських виробів.

**Тема 6.** Обладнання з переробки плодів, овочів та їх консервування.

**Тема 7.** Обладнання бродильних виробництв, виробництва соків та напоїв.

**Тема 8.** Обладнання для транспортування та вантажно-розвантажувальних робіт у харчових галузях

### **Трудомісткість:**

Загальна кількість годин – 105 год.

Кількість кредитів – 3,5

Форма семестрового контролю – екзамен