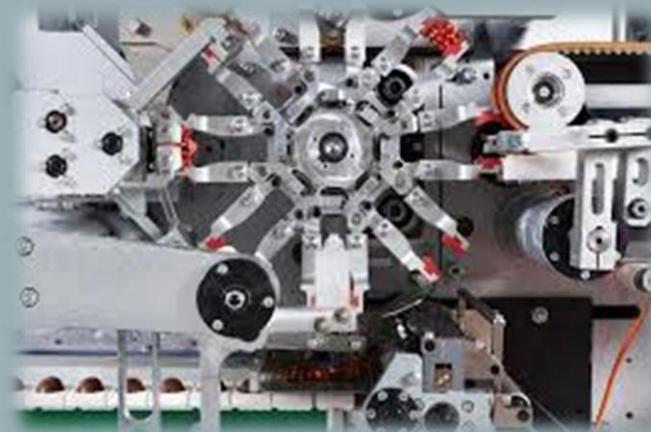


ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНЖИНІРИНГУ

Освітній компонент за вибором для здобувачів
освіти освітньо-професійного ступеня «Фаховий молодший бакалавр»
спеціальності 181 «Харчові технології»
(ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів)



Обсяг освітнього компонента:

5 семестр;

загальна кількість годин – 120;

аудиторних-40;

кількість кредитів ЄКТС – 4.



Метою освітнього компонента: - є надання здобувачам освіти необхідної базової суми знань з організації та створення нових конкурентоспроможних підприємств харчової промисловості, реорганізація та удосконалення існуючих підприємств, ознайомити з сучасними методами розроблення нових та вдосконалення існуючих підприємств; підготувати до самостійної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, спрямованої на забезпечення виготовлення конкурентоспроможних харчових продуктів.



Компетентності освітнього компонента передбачають:

- здатність показувати знання і розуміння основних теорій, методів, принципів, технологій і методик в галузі харчових технологій;
- здатність використовувати знання з загальних інженерних наук у навчанні та професійній діяльності, вміння використовувати їх теорії, принципи та технічні підходи.
- здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.



Основні завдання освітнього компонента:

- ознайомлення здобувачів освіти із загальними питаннями та теоретичними основами інжинірингових технологій;
- оволодіння основними підходами до етапів інвестиційного проєктування;
 - надання здобувачам освіти уміння використати набуті знання для інжинірингу і реінжинірингу підприємств харчової промисловості;
- окреслення тенденцій розвитку підприємств харчування, впровадження в інноваційні проєкти сучасних технологій та обладнання, що допоможе надати підприємствам конкурентоздатності та економічної доцільності.



Основні теми вивчення курсу:

1. Вступ до технологічного інжинірингу. Поняття, цілі та завдання.
2. Основи проектування підприємств харчової промисловості.
3. Технологічна схема виробництва хлібобулочних виробів.
4. Інжиніринг у виробництві кондитерських виробів.
5. Особливості проектування макаронного виробництва.
6. Технологічні лінії та обладнання у виробництві.
7. Енергоефективність та екологічність технологічних процесів
8. Інженерна підготовка виробництва: стандартизація, оптимізація.
9. AD/CAM системи у харчовій промисловості.
10. Автоматизація та моніторинг виробничих процесів.



*В результаті вивчення освітнього компонента
здобувач освіти отримає
загальні компетентності:*



здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства та необхідність його розвитку, прав та свобод людини та громадянина в Україні.

спеціальні компетентності:

здатність системно відтворювати отриманні знання з освітнього компонента; перспективи розвитку індустрії підприємств харчування; ключові процеси проєктування підприємств харчової промисловості; розробку технічного завдання на проєктування, комплексного технічного завдання на розробку технологічних ліній та лінійок; основи технологічної підготовки конкурсної документації, техніко-економічного обґрунтування проєкту, концепції підприємства; проводити базовий інжиніринг підприємств харчової промисловості; обґрунтовувати необхідність впровадження нових технологій і обладнання;