

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Тернопільський фаховий коледж харчових технологій і торгівлі

Проектування технологічних ліній

ДИСЦИПЛІНА ЗА ВИБОРОМ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОГО РІВНЯ «ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
(ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА
ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ)

Викладач:
Наталія ТКАЧ

Обсяг дисципліни:

загальна кількість годин – 120; кількість кредитів ЄКТС – 4

Мета дисципліни:

- навчити студентів працювати з проектно-технічною документацією, закріпити знання, отриманні з технологій хлібопекарного, кондитерського, макаронного виробництва та устаткування в галузі, ув'язати їх з проектуванням відповідних підприємств на основі новітніх досягнень науки і техніки в галузі;
- ознайомити студентів з основами компонування технологічних ліній, машин і апаратів з використанням методів системного аналізу;
- надати студентам можливість набути необхідних навиків для самостійного вирішення технічних задач; працювати з літературними джерелами, нормативною документацією і застосувати отриману інформацію при виконанні курсових робіт і дипломних проєктів.



Міждисциплінарні зв'язки:

Базовими для даного курсу є дисципліни: «Інженерна і комп'ютерна графіка», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Автоматизація виробничих процесів», «Устаткування в галузі», «Технологія хлібоперного виробництва», «Технологія кондитерського виробництва», «Технологія виробництва харчоконцентратів»



Основні завдання дисципліни:

- * аналіз етапів проєктування і значення цього процесу в розвитку підприємств харчової галузі;
- * вивчення сучасних методів проєктування підприємств галузі;
- * ознайомлення з поняттями автоматизованого проєктування, його роль у розвитку та підвищенні якості проєктів при проєктуванні нових та реконструкції старих підприємств



Перелік тем, які виносяться на вивчення

1. Підготовка вихідних даних для проектування харчових підприємств.
2. Основні принципи і стадії проектування підприємств.
3. Проектування генерального плану підприємства.
4. Поняття про потокові лінії. Організація поточкового виробництва.
5. Проектування поточкових ліній виробництва хлібобулочних виробів.
6. Проектування поточкових ліній по виробництву бубличних та сухарних виробів.
7. Проектування поточкових ліній виробництва макаронних виробів.
8. Проектування поточкових ліній виробництва кондитерських виробів.
9. Проектування поточкових ліній виробництва харчоконцентратів.
10. Проектування допоміжних та адміністративно-побутових приміщень.

**Ми будемо вивчати, ви будете це знати,
Бо щоб з часом в ногу йти
Ти знання такі бери,
Що цінуються завжди!**



**Непросте стоїть завдання?
Обирай «ПРОЄКТУВАННЯ»**