



Проектування технологічних ліній

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Галузь знань: 18 Виробництво та технології

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

ОПП: Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

На вивчення освітнього компонента відведено (V семестр) 120 годин, 4 кредити ECTS.

Форма підсумкового контролю – залік.

Викладач
Тетяна Кравець

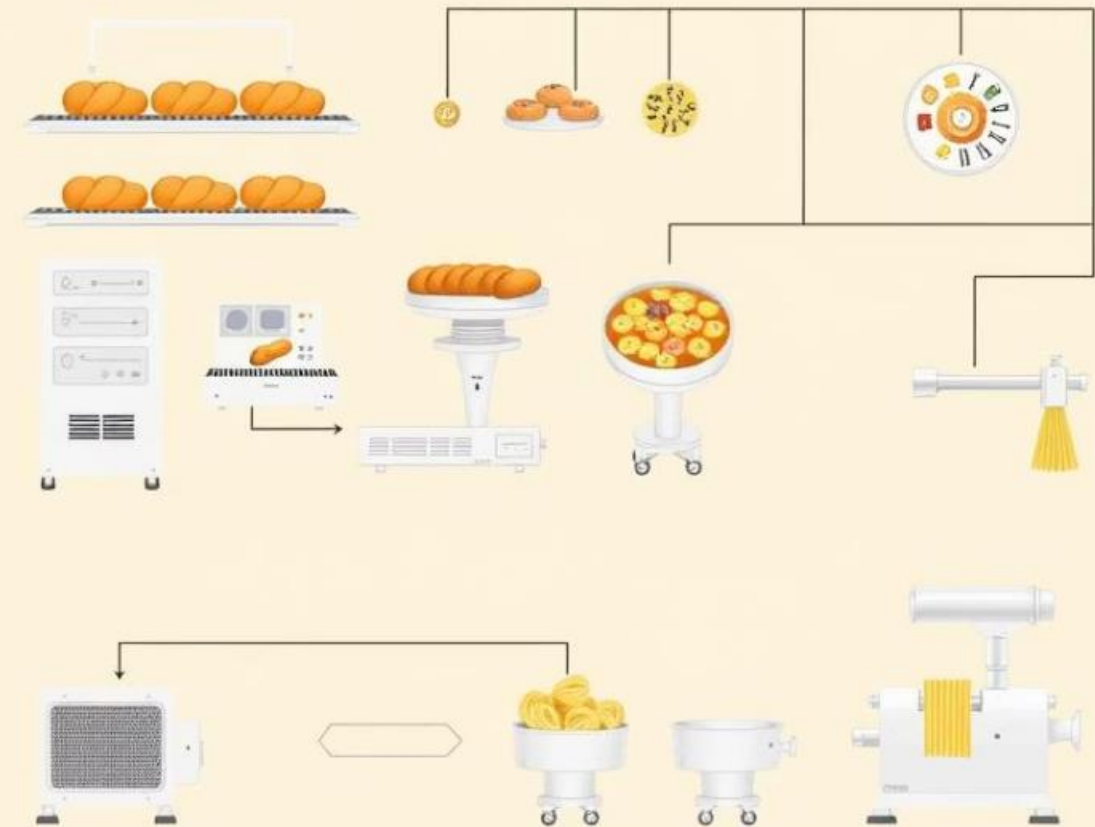
Мета та завдання освітнього компоненту

Мета:

набуття здобувачами освіти необхідних знань про поточкові лінії, принципи компонування устаткування при виробництві хлібобулочних, макаронних, кондитерських виробів і харчоконцентратів, ознайомлення з характеристикою окремих технологічних ліній, а також набуття практичних навиків по розрахунку технологічних ліній, їх компонування устаткуванням та кресленню.

Завдання:

забезпечення теоретичної підготовки і практичних навиків здобувачів освіти для самостійного вирішування технічних задач, роботи з літературними джерелами, проєктною документацією для застосування отриманої інформації при виконанні курсових проєктів.



Компетентності освітньої програми

Загальні компетентності:

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
- Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Спеціальні компетентності:

- Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції;
- Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв;
- Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції;
- Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій;
- Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції;
- Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій;
- Здатність організовувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці;
- Здатність застосовувати отримані нові знання й практичні пропозиції для розв'язання комплексних проблем у сфері професійної діяльності, адаптувати їх до умов змінного середовища, здатність до професійного самовдосконалення відповідно до потреб ринку праці



Вивчення цього освітнього компонента дозволить здобувачам освіти досягти наступних результатів:

1

Забезпечувати функціонування технологічних процесів виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування;

2

Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог;

3

Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення;

4

Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції;

5

Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

Тематичний план:

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 потокового 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.



Ключові висновки та перспективи

Практична підготовка

Навички застосування технологічного проєктування у виробництві.

Професійний розвиток

Здатність вирішувати інженерні задачі та впроваджувати інновації.

Підготовка до ринку праці

Комплексна експертиза для харчової промисловості та безпеки.