

16. ОСОБЛИВОСТІ ВИКЛАДАННЯ ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЧНІ КОМПЛЕКСИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ» ДЛЯ СТУДЕНТІВ НАПРЯМУ ПІДГОТОВКИ «МАШИНОБУДУВАННЯ»

І.М. Миколів

Національний університет харчових технологій

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологічні комплекси харчових виробництв» є ознайомлення із поточними лініями нового покоління, які сприяють підвищенню продуктивності, якості продукції, що випускається, зниженню матеріальних і енергетичних витрат, направлених на екологічну безпеку виробництва, що сприяє розвитку галузей харчової промисловості, а також набуття знань для удосконалення існуючих і створення нових поточних ліній; ознайомлення з організацією технологічного потоку як системи процесів; вивчення основ системного аналізу та системного синтезу технологічного потоку.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати: принципову та апаратурно-технологічну схему виробництва різних харчових продуктів і напоїв; основні проблеми науково-технічного розвитку харчових підприємств; основні напрямки науково-технічного прогресу в створенні поточних ліній нового покоління; методи ефективного функціонування технологічних потоків; проблеми раціонального використання матеріальних та енергетичних ресурсів;

вміти: аналізувати сучасні досягнення науки і техніки в даній галузі виробництва; визначати основні характеристики технологічних потоків; аналізувати технологічне обладнання з точки зору його відповідності вимогам сучасного виробництва, рівня механізації, матеріало-, тепло- та енергоємності; вдосконалювати, розробляти та оптимізувати технологічне обладнання на базі системного підходу до його функціонування; підбирати технологічне обладнання з урахуванням доцільності, економічності та екологічних вимог; аналізувати та виявляти «вузькі місця» в роботі технологічного обладнання та технологічних ліній.

мати навички: проектувати та удосконалювати принципіві та апаратурно-технологічні схеми виробництва напоїв та продуктів; розраховувати, підбирати та розробляти заходи по встановленню та облаштуванню основного та допоміжного технологічного обладнання до конкретних умов виробництва; керування роботою як окремого технологічного обладнання, так і технологічної лінії в цілому.