

Технологічний семінар

Кількість годин: 90

Кількість кредитів ECTS: 3,0

Мета: основною метою вивчення дисципліни «Технологічний семінар» є дати студенту знання, вміння та навички, необхідні для технологічних розрахунків при виконанні проектів м'ясопереробних підприємств та в вивченні спеціальних інженерних дисциплін, а також у подальшій його діяльності в якості інженера-технолога безпосередньо в умовах виробництва .

Завдання: отримати практичні навички розрахунків технологічного проектування нових та розрахунку реконструкції діючих підприємств, технічного переоснащення підприємств м'ясної галузі, також навчитись вести розрахунок потреб в сировині та готовій продукції в виробничих цехах діючих підприємств.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- методику технологічних розрахунків.
- методику технологічних розрахунків м'ясо-жирового виробництва
- методику розрахунку м'ясопереробного корпусу та консервного виробництва
- методику розрахунку птахопереробного виробництва
- методику розрахунку холодильника
- знання та розуміння принципів та методів розрахунків м'ясопереробних виробництв.
- Мати базові правові знання з метою оформлення необхідної документації під час виробництва харчової продукції, здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативної та технологічної документації на харчову продукцію з використанням чинної законодавчої бази, довідникових матеріалів.

вміти:

- скласти технологічні схеми виробництва,
- зробити розрахунок технологічного обладнання;
- робочої сили;
- площ виробничих приміщень;
- витрат води та енергоносіїв по виробництвам.
- зробити розрахунок по цеху забою тварин та обробки туш;
- зробити розрахунок субпродуктового, жирового та кишкового цехів;
- зробити розрахунки цехів технічних фабрикатів та шкуроконсервувального;
- зробити розрахунок сировини для ковбасного виробництва;
- вибрати асортимент ковбасних виробів;

- розрахувати робочу силу, площі та обладнання для ковбасного виробництва;
- а також зробити розрахунок напівфабрикатів та консервного виробництва.
- зробити розрахунок птахопереробного виробництва, цеху забою та обробки тушок птиці;
- зробити розрахунок допоміжних виробництв при переробці птиці, а також робочої сили та обладнання.
- розрахувати сировину та готову продукцію холодильника.
- Здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій.
- Здатність впроваджувати прогресивні та інноваційні технології харчової продукції на підприємствах харчової промисловості
- Здатність до формування асортименту продукції підприємств харчування відповідно до попиту.