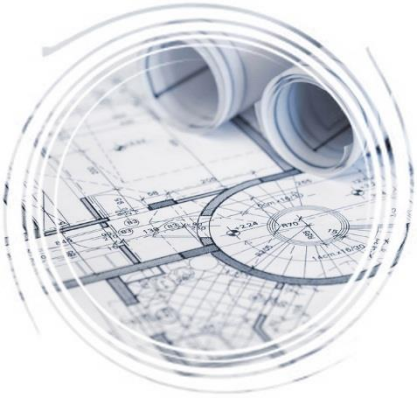

ПРОЕКТУВАННЯ КРАФТОВИХ ВИРОБНИЦТВ

«Форма завжди визначається функцією»
(Луіс Генрі Салліван)

Крафтові продукти відрізняються від промислових якістю, смаком і характером, адже крафтове виробництво, пропонує не масовий товар створений на конвейєрі, а одиничну, індивідуального виробництва продукцію. На сьогодні попит на крафтові харчові продукти зростає в усьому світі, і тому існує великий попит на фахівців з проектування крафтових міні-виробництв. Такі спеціалісти визначають політику підприємства з цілого комплексу організаційно-технічних питань, зокрема щодо проектування відповідних цехів, технологічних ліній, нагляду за їх монтажем, обґрунтування раціональних режимів роботи устаткування та впровадження сучасних наукоємних технологій приділена основна увага в дисципліні «Проектування крафтових виробництв».

Отже, основна ***мета дисципліни:*** виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проектів харчових крафтових виробництв і підготовка до затвердження проектної документації з використанням сучасних систем автоматизованого проектування.

Досягнення мети забезпечується формуванням у здобувачів ряду компетентностей:

- здатності розробляти проекти;
- вміння обирати та втілювати у проекті новітні технології виробництва харчових продуктів;
- знання принципів і засобів організації виробничого процесу у просторі будівлі;
- знання основних вимог до проектної документації;
- розуміння порядку взаємодії учасників проекту під час роботи над ним;
- навички використання систем автоматизованого проектування для роботи над проектом.
- вміння аналізувати, критично оцінювати та оперативно редагувати проектну інформацію.

Тематичне наповнення дисципліни:

- загальні поняття проектування;
- нормативна документація, яка використовується в проектуванні;
- оволодіння сучасними методами проектування;
- характеристика і принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів;
- організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах;
- визначення потужності та підбір технологічного устаткування для різних крафтових виробництв;
- системи автоматизованого проектування.