

УДК 664

Кологойда А.В., канд. техн. наук,
Пасов Г.В., канд. техн. наук, доцент,
Національний університет «Чернігівська політехніка», kolohoida@gmail.com

ОГЛЯД ТЕНДЕНЦІЙ ПРОЕКТУВАННЯ ОБЛАДНАННЯ ТА ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЗАСОБІВ САПР

Наявність розвиненої харчової промисловості країни забезпечує безперервний доступ споживачів до продуктів першої необхідності та безпосередньо впливає на рівень розвитку держави [1]. Отже підготовка високопрофесійних фахівців даної галузі є однією з важливих задач сучасної освітньої діяльності.

В умовах постійного розвитку різноманітного обладнання харчової промисловості [2] студенти повинні не тільки орієнтуватись у традиційних схемах переробки рослинницької та тваринницької сировини з метою отримання готового продукту. Але і мати достатній рівень технічної підготовки, що дасть змогу розуміти основні принципи роботи спеціалізованих агрегатів та керувати ними.

Традиційно базування підприємств харчової промисловості в залежності від їх типу визначається близькою наявністю споживачів або сировинної бази. Деякі з них, наприклад, підприємства м'ясної та хлібопекарської галузі вимагають безпосередню наявність двох чинників.

Сучасною специфікою харчових підприємств є організація автоматизованих ліній та зменшення ваги людської праці. Крім того, все більшого поширення набуває використання новітніх технологій при проектуванні та створенні обладнання галузі, а також продуктів харчування. Так, наприклад, активно використовуються технології 3D друку при виготовленні кулінарної продукції. Впроваджуються нанотехнології на етапі переробки сировини та виготовлення кінцевого продукту [3].

Все це вимагає глибокого оволодіння студентами засобів комп'ютерного розрахунку та моделювання. Зокрема, програми САПР [4], такі як Компас, AutoCad є базовими на етапі проектування підприємств та виробничих ліній. Успішне засвоєння їх дозволить студентам й майбутнім працівникам галузі більш детально пропрацювати виробничі та складські приміщення, оптимально використовувати наявні площі. Просторове моделювання з використанням засобів САПР, готує студентів до використання новітніх технологій створення продуктів харчування і суміжних з ними. Більш глибокому вивченню структури спеціалізованого обладнання та принципу його роботи сприяє використання просторових моделей та анімаційних матеріалів.

Список посилань

1. Дейнеко Л. В. Харчова промисловість України: ефективність використання виробничих ресурсів і кадрового потенціалу. / Л.В. Дейнеко, Е.І. Шелудько / НАН України, ДУ «Ін-т екон. та прогноз. НАН України», 2013 – 120 с.
2. Круглякова В. Інноваційний потенціал суб'єктів господарювання харчової промисловості України: монографія / В. Круглякова, З. Юринець. – Львів: «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2019. – 132 с.
3. Pavlyuk, R., Pogarska, V., Kotuyk, T., Pogarskiy, A., & Balabai, K. (2020). Development of nanotechnology for processing chickpeas into protein plant supplements and their use to obtain a new generation of confectionery. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*, 6/11 (108). – 27–36. <https://doi.org/10.15587/1729-4061.2020.217928>.
4. Кологойда А.В. Використання інформаційних технологій при викладанні дисципліни проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР в умовах дистанційного навчання / Кологойда А.В., Іваненко К.М., Костенко І.А., Волкова Р.М. // *Recent Trends in Science: Proceedings of the 1st International Scientific and Practical Internet Conference, May 5-6, 2022*. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, 2022 – С. 115-116.