

АНОТАЦІЯ
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ « ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ
ПІДПРИЄМСТВ З ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА ТА М'ЯСА»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр»
спеціальності 204 «Технології виробництва і переробки продукції
тваринництва»

Місце дисципліни в навчальному плані – обов'язкова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин 4 кредитів ЄКТС.

Мета навчальної дисципліни: є формування теоретичних знань та практичних навичок розроблення проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств молокопереробної та м'ясопереробної галузей для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Надати студентам практичні навички складання завдання на проектування, підбору асортименту продукції, проведення технологічних розрахунків сировини, матеріалів та готової продукції, підбору і розрахунку часу роботи технологічного обладнання, робочої сили та площ функціональних груп приміщень.

Завданням навчальної дисципліни: є надати знання щодо принципів проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості; основних напрямів проектування будівництва і реконструкції, розширення і технічного переоснащення підприємств; методів проектування і порядку його проведення; навчити студентів вибирати і обґрунтовувати способи виробництва молочної і м'ясної продукції; проводити розрахунки продуктів, підбирати і розраховувати час роботи технологічного обладнання, виробничих площ, витрат енергоресурсів тощо; виконувати креслення підприємств молочної і м'ясної промисловості в обсязі курсового і дипломного проектів; привити практичні навички проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва молочних та м'ясних продуктів; виявлення «вузьких місць» підприємств та цехів (дільниць), що потребують першочергової реконструкції або переоснащення.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи проектування молокопереробних підприємств.

Тема 2. Продуктовий розрахунок у виробництві молочних продуктів.

Тема 3. Підбір і розрахунок часу роботи технологічного обладнання молокопереробних підприємств.

Тема 4. Графічна частина проекту будівництва/ реконструкції молокопереробних підприємств.

Тема 5. Технологічні розрахунки цехів під час проектування м'ясопереробних підприємств.

Тема 6. Розрахунок та підбір технологічного обладнання, робочої сили м'ясопереробних підприємств.

Тема 7. Генеральний план м'ясопереробних та молокопереробних підприємств.

Тема 8. Компонування основних та допоміжних приміщень під час проектування м'ясопереробних підприємств.

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетентності:

Загальні компетентності:

- Прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці.
- Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності спеціальності:

- Здатність застосовувати знання з організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.
- Здатність використовувати професійно-профільні знання й практичні навички для забезпечення проведення санітарно-гігієнічних і профілактичних заходів на фермах та інших об'єктах із виробництва і переробки продукції тваринництва.

Результати навчання:

- Впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації.
- Володіти основними принципами економіки, організації та менеджменту у виробництві та переробці продукції тваринництва.
- Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва.

Вид підсумкового контролю – екзамен.