

## **Проектування підприємств молочної та м'ясної галузей**

*Мета вивчення навчальної дисципліни* – сформувати у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання основ проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств; дати здобувачам необхідні теоретичні знання і навички для практичної діяльності в галузі проектування нових, технічному переоснащенні та реконструкції діючих підприємств; навчити складати технологічну схему переробки сировини, з використанням безвідхідних технологій, розробляти схеми технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва, проводити продуктовий розрахунок і розрахунок та підбір обладнання, аналізувати нормативну документацію і обумовлювати технологічну поточність та параметри режимів виробництва; виконувати креслення генерального плану підприємств, компоновочні креслення цехів, креслення апаратурно-технологічних ліній виробництва продуктів.

*Основні завдання навчальної дисципліни:* навчити майбутніх фахівців сучасним методам проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств, із врахуванням специфіки виробництва, використовуючи при цьому останні досягнення науки, техніки і технології виробництва молочної та м'ясної продукції. Необхідно привити здобувачам вищої освіти теоретичні знання і практичні навички щодо комплексного підходу і вирішення тієї чи іншої задачі в області проектування.

### **Компетентності:**

#### **загальні**

ЗК 2 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

#### **фахові**

ФК 1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва

ФК 10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН Д1 (додатковий). Проектувати переробні підприємства молочної та м'ясної галузей з врахуванням потужності, потоковості технологічних процесів, дотриманням стандартів та вимог.

### **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  
Тема 4. Графічна частина проекту  
Тема 5. Основи проектування м'ясопереробних підприємств  
Тема 6. Основні технологічні розрахунки цехів м'ясожирового корпусу  
Тема 7. Основні технологічні розрахунки в ковбасному виробництві  
Тема 8. Особливості технологічних розрахунків у консервному виробництві

**Трудовіткість:**

Загальна кількість годин – 165 год.

Кількість кредитів – 5,5

Форма семестрового контролю – залік