

## Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей

### Заплановані результати навчання:

**Мета вивчення навчальної дисципліни:** сформувати у майбутніх фахівців знання і навички складання завдання на проектування, розроблення учбових проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств переробної галузі для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Надати практичні навички складання завдання на проектування, підбору асортименту продукції, аналізу технологічних розрахунків сировини, матеріалів та готової продукції, підбору і розрахунку технологічного обладнання, робочої сили, енергоносіїв та площ функціональних груп приміщень.

**Основні завдання навчальної дисципліни.** Застосовувати на практиці принципи проектування будівництва, реконструкції і технічного переоснащення молокопереробних та м'ясопереробних підприємств. Обґрунтовувати підібрані технологічні схеми і обладнання для виробництва молочної та м'ясної продукції. Проводити підбір і розрахунок технологічного обладнання з урахуванням його технічних характеристик розставляти його на виробничих площах, розраховувати витрати енергоресурсів; опанування методів розрахунків виробничих площ для проектування підприємств. Виконувати креслення генерального плану, технологічної лінії, плану виробничих цехів. Опанування принципів проектування підприємств переробної промисловості з будівництвом або реконструкцією, розширенням і технічним переоснащенням підприємств.

### **Компетентності:**

*загальні:*

- ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища

*фахові:*

- ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.

### **Програмні результати навчання:**

ПРН 1. (додатковий). Проектувати або реконструювати переробні підприємства, цехи, виробничі дільниці молочної та м'ясної галузей з врахуванням потужності, потоковості технологічних процесів та дотриманням нормативної документації.

### Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Основи проектування переробних підприємств, нормативна документація на проектування.
- Тема 2. Складові генерального плану підприємства з переробки молока, м'яса.
- Тема 3. Загальні положення проектування технологічного процесу.
- Тема 4. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.
- Тема 5. Розрахунок площ при проектуванні підприємств з переробки молока, м'яса.  
Розрахунок робочої сили, енерговитрат.
- Тема 6. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств.
- Тема 7. Особливості проектування молокопереробних підприємств.

Тема 8. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень при проектуванні переробних підприємств.

**Трудовіткість**

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю - залік.