

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»

Мета дисципліни - оволодіння здобувачами вищої освіти (майбутніми фахівцями) основами проектування технологічних процесів у переробних галузях; методиками розробки та проектування технологічних та поточкових механізованих технологічних ліній, набуття навичок у користуванні нормативно-технологічною документацією різних категорій; мати уяву про особливості використання харчової сировини.

Основним завданням проектування є складання проектів будівництва нових підприємств, реконструкція і технічне переоснащення діючих підприємств з метою збільшення продукції, підвищення її якості, зменшення втрат і витрат на її виробництво й найбільш повне використання сировини та утилізація відходів.

Дисципліна базується на вивченні предметів: вища математика; фізика; хімія; теплотехніка; машини, обладнання та їх використання у переробці сільськогосподарської продукції.

У результаті вивчення дисципліни здобувач повинен знати:

- методики обґрунтування і розробки технологічних процесів і механізованих технологічних ліній в переробних галузях;
- критерії оцінки і вибору технологічних і технічних рішень;
- методи мережевого моделювання технологічних процесів та методологію прогнозування перспективного розвитку переробних галузей виробництва продукції рослинного та тваринного походження.

Здобувач повинен уміти вирішувати практичні завдання проектування технологічних процесів переробки сировини тваринного та рослинного походження, а саме:

- розробляти технічно досконалі та ефективні, економічно доцільні та прибуткові технологічні процеси;
- обґрунтовувати структуру поточкових технологічних ліній (ПТЛ), раціональні комплекси машин і агрегатів та іншого обладнання цих ліній.

Інформаційних обсяг навчальної дисципліни:

Тема 1. Технологічне проектування підприємств переробних галузей.
Зміст і завдання дисципліни.

Тема 2. Передпроектні роботи .

Тема 3. Генеральний план підприємства.

Тема 4. Визначення місцеположення проектного підприємства та техніко-економічні розрахунки.

Тема 5. Вибір виробничої площадки, будівлі і споруд та розрахунок площ підприємства.

Тема 6. Компонування технологічного обладнання.

Тема 7. Компонування промислових приміщень.

Тема 8. Вибір і складання технологічних схем.

Тема 9. Підприємства для зберігання харчової сировини.

- Тема 10. Підприємства для приймання і зберігання зернової сировини.
- Тема 11. Зерноочисні відділення і дільниці млинів і крупозаводів.
- Тема 12. Зернопереробні відділення і дільниці млинів і крупозаводів.
- Тема 13. Відділення і дільниці хлібозаводів і пекарень.
- Тема 14. Підприємства комбікормової промисловості.
- Тема 15. Підприємства оліє-жирової промисловості.
- Тема 16. Технологічні процеси вилучення олії пресуванням.
- Тема 17. Технологічні процеси вилучення олії екстракцією.
- Тема 18. Підприємства молочної промисловості.
- Тема 19. Організація обробки і переробки молока.
- Тема 20. Виробництво вершкового масла.
- Тема 21. Виробництво сирів.
- Тема 22. Підприємства м'ясної промисловості.
- Тема 23. Виробництво м'ясопродуктів.
- Тема 24. Виробництво ковбас і ковбасних виробів.
- Тема 25. Підприємства з переробки цукровмісної, плодово-ягідної і плодово-овочевої сировини.
- Тема 26. Підприємства консервної промисловості.
- Тема 27. Проектування холодильника.