

2.1. Шифр. ОПП 8.

2.2. Назва. Основи проектування підприємств з переробки молока та м'яса.

2.3. Тип. Обов'язкова.

2.4. Цикл. Професійної підготовки.

2.5. Рік навчання. IV.

2.6. Семестр. VIII.

2.7. Кількість кредитів ЄКТС. 7.

2.8. П.І.Б. лектора/лекторів. Кравченко О.І., Ножечкіна Г.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

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 та проводити основні технологічні розрахунки. Проводити підбір і розрахунок технологічного обладнання з урахуванням його технічних характеристик; виконувати креслення генерального плану, технологічної лінії, плану виробничих цехів

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Мета і задачі проектування молокопереробних підприємств. Складання схем переробки молока з використанням безвідхідних технологій. Розроблення технологічних схем виробництва молочних продуктів. Схеми технохімічного і мікробіологічного контролю. Продуктовий розрахунок у виробництві молочних продуктів. Підбір і розрахунок часу роботи технологічного обладнання. Генеральний план, компоновочні креслення виробничих цехів молокопереробних підприємств.

Основи проектування м'ясопереробних підприємств, генеральний план. Основні продуктові розрахунки по цехам м'ясожирового корпусу, ковбасного, консервного виробництва. Підбір та розрахунок технологічного обладнання. Розрахунок кількості робітників. Розрахунок виробничих площ. Компоновочні креслення виробничих цехів м'ясопереробних підприємств.

2.11. Рекомендована література.

1. Золотин Ю.П. И др. Оборудование предприятий молочной промышленности. М. Агропромиздательство, 1985. – 369 с.

2. Инструкция по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности. М. 1988. – 121 с.

3. Инструкция по теххимическому контролю на предприятиях молочной промышленности. -М. 1988. – 238 с.

4. Каталог технологического оборудования. - М. 1989. – 466 с.

5. Крусь Г.Н. и др. Технология молочных продуктов. - М. Агропромиздательство, 1989. – 321 с.

6. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Волокитина З.В., Карпычев С.В. Технология молока и молочных продуктов. – М. Издательство «Колос», 2004. – 456 с.

7. Патратий А.П. Справочник для работников лабораторий предприятий молочной промышленности. - М. Пищевая промышленность, 1980. – 345 с.

8. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. - М. Агропромиздательство, 1989. – 384 с.

9. Стандарты «Молоко, молочные продукты и консервы молочные». М.1989. – 168 с.

10.Твердохлеб Г.В. и др. Технология молока и молочных продуктов. - М. Агропромиздательство, 1991. – 462 с.

11.Ткаль Т. К. Технохимический контроль на предприятиях молочной промышленности. - М. Агропромиздательство, 1989. – 321 с.

12.Антипова Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР.- Москва: Колос.-2003.- 320с

13.Власенко В.В. Технологія продуктів забою тварин.- Вінниця: Підручник.- 1999.- 448с.

14.Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов.–Учебник: Київ.- Інкос.- 2006.-600с.

15.Денисова С.А. Пищевые жиры. – Москва: Экономика, 1998.-79с.

16.Забашта А.Г. Справочник по производству фаршированных и варёных колбас, сарделек, сосисок и мясных хлебов.- Москва: Харчовапромисловість, 2001.-709 с.

17.Ивашов В.И. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности Ч.1. Оборудование для убоя и первичной обработки.-Москва: Колос,2001.-552с.

18.Клименко М.М. Технологія проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості. - Вінниця: Нова книга.-2005.- 384с.

19.Коваль О.А. Технологія обробки субпродуктів.- Київ : Основа. - 2002.- 180с.

20.Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв. - Київ :Вища освіта.-2005.- 159с.

21.Мирончик В.Г. Розрахунки обладнання підприємств переробної і промисловості. - .- Вінниця: Нова книга.-2004.- 288с.

22.Малышев А.Д. Научно-практические аспекты производства сырокопченых колбас(теоретические основы, процессы, оборудование, технология и контроль качества).- Москва: Монографія.- 2004.- 527с.

23.Файвишевский М.Л. Инструмент, инвентарь и оборудование мясокомбинатов и мясоперерабатывающих предприятий. - Москва: ДеЛипринт.- 2005.- 488с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (ведення конспекту; розв'язування тестів; захист лабораторних робіт; написання рефератів за темами навчальної дисципліни);
- підсумковий контроль – іспит.

2.13. Мова викладання. Українська.