

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 харчової галузі для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Надати студентам практичних навичок 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; виконувати креслення генерального плану, технологічної лінії, плану виробничих цехів. Опанування принципів проектування підприємств переробної промисловості з будівництвом або реконструкцією, розширення і технічного переоснащення підприємств; опанування методів розрахунків виробничих площ для проектування підприємств.

Компетентності:

загальні:

- ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.
- ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.
- ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 7. Прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці.

фахові:

- ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва.
- ФК 11. Здатність застосовувати знання організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.

Програмні результати навчання:

- ПРН 1. Впроваджувати професійні знання та здійснювати контроль технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
- ПРН 2. Показувати знання та розуміння предметної області та розуміння професії з метою навчання співробітників підприємства.
- ПРН 5. Контролювати якість виконуваних робіт.
- ПРН 6. Впливати на дотримання вимог, щодо збереження навколишнього середовища та забезпечення безпечних умов праці.
- ПРН 7. Визначати шляхи пошуку, оброблення та узагальнення інформації, організувати наукові дослідження у галузі.
- ПРН 8. Застосовувати знання біотехнології, з відтворення та розведення сільськогосподарських тварин

ПРН 11. Оцінювати системи та способи утримання сільськогосподарських тварин та контролювати і оптимізувати мікроклімат технологічних приміщень..

ПРН 13. Забезпечувати параметри та здійснювати технологічний контроль сучасних технологій з виробництва продукції тваринництва;

ПРН 15. Організовувати та управляти технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість, встановлювати відповідність продукції нормативно-технічній документації.

ПРН 16. Аналізувати господарську діяльність тваринницького підприємства, вести первинний облік матеріальних цінностей, основних засобів, праці та її оплати.

ПРН 18. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності..

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи проектування переробних підприємств, нормативна документація на проектування.

Тема 2. Складові генерального плану підприємства з переробки молока або м'яса.

Тема 3. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.

Тема 4. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств розрахунок робочої сили, енерговитрат.

Тема 5. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств.

Тема 6. Особливості проектування молокопереробних підприємств.

Тема 7. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування переробних підприємств.

Тема 8. Оформлення графічної частини проекту будівництва (реконструкції) переробних підприємств.

Трудомісткість

Загальна кількість годин - 165 год

Кількість кредитів - 5,5

Форма семестрового контролю - залік.