

2. Опис дисципліни

2.1. Шифр ПП.4

2.2. Назва. Проектування технологічних процесів переробних підприємств

2.3. Тип. Обов'язкова

2.4. Цикл. Професійної підготовки

2.5. Рік навчання. 1 курс

2.6. Семестр. 1

2.7. Кількість кредитів ЕКТС. 3,0

2.8. П.І.П. лектора/лекторів. Іванов О.М.

2.9. Заплановані результати навчання.

Оволодіти методиками обґрунтування і розробки технологічних процесів і механізованих технологічних ліній в переробних галузях, критерії оцінки і вибору технологічних і технічних рішень, а також методами мережевого моделювання технологічних процесів та методологією прогнозування перспективного розвитку переробних галузей виробництва продукції рослинного та тваринного походження. Вміти розробляти ефективні технологічні процеси, обґрунтовувати структуру поточкових технологічних ліній, раціональні комплекси машин і агрегатів та іншого обладнання цих ліній.

2.10. Зміст навчальної дисципліни.

Основи технологічного проектування підприємств переробної галузі. Передпроектні роботи. Генеральний план підприємства. Визначення місцеположення проектного підприємства та техніко-економічні розрахунки. Вибір виробничої площадки, будівлі і споруд та розрахунок площ підприємства. Компонування промислових приміщень. Компонування технологічного обладнання. Підприємства для зберігання харчової сировини. Підприємства для приймання і зберігання зернової сировини. Зерноочисні відділення і дільниці млинів і крупозаводів. Зернопереробні відділення і дільниці млинів і крупозаводів. Відділення і дільниці хлібозаводів і пекарень. Підприємства комбікормової промисловості. Підприємства оліє-жирової промисловості. Підприємства молочної промисловості. Організація обробки і переробки молока. Виробництво вершкового масла. Виробництво сирів. Підприємства м'ясної промисловості. Виробництво м'ясопродуктів з використанням холоду. Виробництво ковбас і ковбасних виробів. Підприємства з переробки цукровмісної, плодово-ягідної, плодово-овочевої і оліє-жирової сировини. Підприємства консервної промисловості. Технологічні процеси вилучення олії пресуванням. Технологічні процеси вилучення олії екстракцією. Вибір і складання технологічних схем. Особливості складання технологічних схем. Проектування холодильника.

2.11. Рекомендована література:

1. Боровський Л.А. Проектирование предприятий по хранению и переработке зерна. – Изд.2-е, перер. и доп. – М.:Колос, 1992. – 288 с.

2. Буров Л.А. Проектирование макаронных фабрик: учебное пособие. – М.: Пищ. пром-сть, 1972. – 283 с.

3. Гатилин Н.Ф. Проектирование хлебозаводов. – 4-е узд. перер. и доп. – М.: Пищ.пром-сть, 1975. – 376 с.

4. Пацюк Т.Б. Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности / Т.Б. Працюк, В.И. Руденко. – К.: Вища шк., 1982. – 269 с.

5. Клименко М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості: Навч. посібник / М.М. Клименко, В.М. Пасічний, М.М. Масліков / За ред.. проф.Клименка М.М. – Вінниця: Нова книга, 2005. – 384 с.

6. Лозовський А.П. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей / А.П. Лозовський, О.М. Іванов, Т.В. Самойленко. – Суми: Університетська книга, 2014. – 320 с.

7. Лучанский В.И. Проектирование и строительство хранилищ картофеля и овощей. – М.: Стройиздат, 1981. – 120 с.

8. Манербергер А.А. Основы проектирования предприятий мясной птицеперерабатывающей промышленности: Учеб.пособие / А.А. Манебергер, М.Г. Плотицер, А.П. Шопенский, Б.П. Эпштейн. – М.: Пищ.пром-сть, 1978. – 375 с.

9. Проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості (ВПТП-СГіП). – К.: Мінсільгоспром України, 1996. – Ч.1. – 38 с.

10.Богомолов О.В. Зберігання і переробка сільськогосподарської продукції / О.В. Богомолов, Н.В. Вершко, О.М. Сафонова та ін.. // Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонові.: Харків: Еспада, 2008. – 544 с.

11.Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока / С.А. Бредихин, Ю.В. Космодемьянский, В.Н. Юрин. – М.:Колос, 2003. – 400 с.

12.Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов / Л.Г. Винникова // Учебник. – К.: Фирма «Инкос», 2006. – 600с.

13.Дацишин О.В. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв / О.В. Дацишин, А.І. Ткачук, О.В. Гвоздьев та ін. // За ред.. О.В. Дацишина. – Вінниця.: Нова книга, 2008. – 488 с.

14.Егоров Г.А. Технология и оборудование мукомольной, крупяной и комбикормовой промышленности / Г.А. Егоров, Я.Ф. Мартыненко, Т.П. Петренко. – М.: Изд.-во МГАПП, 1996. – 210 с.

2.12. Методи контролю:

- поточний контроль (усне опитування, виконання розрахунково-графічної роботи, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен

2.13. Мова викладання. Українська