

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. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

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.

Трудовіткість

Загальна кількість годин - 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю - залік.