

## **АНОТАЦІЯ**

### **ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ**

#### **Заплановані результати навчання:**

**Мета вивчення навчальної дисципліни** сформувати у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання основ проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств; дати здобувачам необхідні теоретичні знання і навички для практичної діяльності в галузі проектування нових, технічному переоснащенні та реконструкції діючих підприємств; навчити складати технологічну схему переробки сировини, з використанням безвідхідних технологій, розробляти схеми технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва, проводити продуктовий розрахунок і розрахунок та підбір обладнання, аналізувати нормативну документацію і обумовлювати технологічну поточність та параметри режимів виробництва; виконувати креслення генерального плану підприємств, компоновочні креслення цехів, креслення апаратурно-технологічних ліній виробництва продуктів.

**Основні завдання навчальної дисципліни:** з вивчення дисципліни «Проектування технологічних процесів переробних підприємств» навчити майбутніх фахівців сучасним методам проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств, із врахуванням специфіки виробництва, використовуючи при цьому останні досягнення науки, техніки і технології виробництва молочної та м'ясної продукції. Необхідно привити здобувачам вищої освіти теоретичні знання і практичні навички щодо комплексного підходу і вирішення тієї чи іншої задачі в області проектування..

#### **Компетентності:**

##### **Загальні:**

**ЗК 2.** Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях

**ЗК 3.** Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

##### **Фахові:**

**ФК 1.** Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва

**ФК 10.** Здатність застосовувати знання морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції

#### **Програмні результати навчання:**

**ПРН 1.** Проектувати переробні підприємства молочної та м'ясної галузей з врахуванням потужності, потоковості технологічних процесів, дотриманням стандартів та вимог.

#### **Програма навчальної дисципліни:**

**Тема 1.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва борошна

**Тема 2.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва хлібобулочних виробів

**Тема 3.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва олії

**Тема 4.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва питного молока

**Тема 5.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва кисломолочних напоїв

**Тема 6.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва вршкового масла

**Тема 7.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва сиру

**Тема 8.** Розрахунок та комплектування ліній виробництва ковбасних виробів

**Трудовіткість:**

Загальна кількість годин - 120 годин

Кількість кредитів - 4,0

Форма семестрового контролю - залік