

## АНОТАЦІЯ

### Проектування підприємств молочної промисловості

**Факультет** Харчових технологій

**Спеціальність, курс:** Харчові технології, 2 с.т.

**Кількість годин:** загальна – 150, ЛК – 24, ЛБ – 36, СР – 90.

**Вид підсумкового контролю:** іспит.

Метою дисципліни є: надання студентам обсягу теоретичних і практичних знань, потрібних для проектної і виробничої діяльності у питаннях будівництва, реконструкції та технічному переоснащенні підприємств молочної галузі у відповідності з вимогами кваліфікації, затвердженими в установленому порядку.

Завданням вивчення дисципліни є: узагальнення студентами основних етапів будівельного та технологічного проектування підприємств молочної галузі у відповідності з діяльністю спеціаліста, теоретичними основами проектування, організацією та проектуванням технологічних процесів, компоувальних вузлів та поточних ліній з метою одержання продукції високої якості, конкурентоспроможної на зовнішньому та внутрішньому ринках.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати :

- норми та правила проектування підприємств молочної промисловості; - нормативно-технічну документацію при розробці проектів; - вимоги до сировини та якості продукції; - сутність та обґрунтування технологічних процесів виробництва молочної продукції; - технологію виробництва всіх видів молочної продукції; - технологію повної переробки складових частин молока; - принципи побудови схем технологічних процесів; - технологічні розрахунки при проектуванні та виконанні креслень різних типів молочних підприємств; - технологічне обладнання, його призначення та принцип роботи; - основні напрями проектування, реконструкції, розширення і технологічного переобладнання підприємств; - основи будівельного проектування та конструювання промислових будівель; - проектування інженерного забезпечення підприємств молочної галузі; - мати уявлення про використання сучасних досягнень науки у питаннях проектування, техніки, технології, організації та економіки виробництва, можливостей комп'ютерної техніки; - знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

вміти:

- виконувати проекти технологічних рішень будівництва та реконструкції молочних підприємств; - вибрати і обґрунтувати способи виробництва; - проводити основні розрахунки, які застосовуються при проектуванні молочних підприємств; - виконувати проекти технологічних рішень будівництва та реконструкції молочних підприємств; - впроваджувати досягнення науки у питаннях удосконалення як технологічних процесів, так і проектування підприємства; - контролювати ремонтно-будівельні, сантехнічні та роботи по реконструкції, розширенню, технічному переоснащенню підприємств галузі. - Застосовування знань у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу. - Здатність оцінювати та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт - Здатність генерувати нові ідеї (креативність), виявляти підприємливість та ініціативність, здатність до визначеності та наполегливості щодо поставлених завдань і взятих обов'язків - Здатність до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру. - Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел, аналізувати та систематизувати її, готувати тематичний огляд для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. - Опанувати чинну законодавчо-нормативну базу, чинні національні та міжнародні стандарти, які регламентують вимоги до продовольчої сировини та харчових продуктів; відстежувати зміни у цих документах та стандартах. - Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства (ресторанні господарства), цехи, виробничі дільниці з застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. - Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. - Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. - Застосування сучасного програмного забезпечення у професійній діяльності. - Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних складових продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. - Мати базові правові знання з метою оформлення необхідної документації під час виробництва харчової продукції, здатність використовувати професійно-профільовані знання в галузі стандартизації для розроблення нормативної та технологічної документації на харчову продукцію з використанням чинної законодавчої бази, довідникових матеріалів - Здатність проектувати нові або модернізувати діючі цехи підприємств харчової промисловості. Здатність підвищувати ефективність діяльності підприємств харчової

промисловості - Здатність до формування асортименту продукції підприємств харчування відповідно до попиту.

### **Рекомендована література**

#### **Методичне забезпечення**

1. Назаренко Ю.В., Кітченко Л.М., Окуневська С.О. Проектування підприємств молочної промисловості. Методичні вказівки щодо проведення лабораторних занять. – Суми, 2017. –60 с.
2. Назаренко Ю.В., Кітченко Л.М., Окуневська С.О. Проектування підприємств молочної промисловості. Конспект лекцій. – Суми, 2017. –56 с.
3. Кітченко Л.М. Проектування підприємств молочної промисловості: Методичні вказівки щодо самостійної роботи. Суми: Сумський національний аграрний університет 2017. 55С.

#### **Базова**

1. Відомчі норми технологічного проектування підприємств по переробці молока. Мінсільгосппрод України ВНТП 46-24-95. К., – 1995. – 136 с.
2. Голубева Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстройительства / Учеб. пособие. /Л. В. Голубева, Л. Э. Глаголева, В. М. Степанов, Н. А. Тихомирова. - СПб.: ГИОРД, 2006. - 288 с.
3. Лозовський А.П., Іванов О.М., Самойленко Т.В. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей. Навчальний посібник. – Університетська книга, 2016. – 320с.
4. Голубева Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстройительства. – ГИОРД, 2010. – 288с.
5. Гулак Л.И. Проектирование производственных зданий пищевых предприятий. - Проспект Науки, 2018. – 400с.

#### **Допоміжна**

1. Инструкция о составе, порядке разработки, согласования и утверждения проектно - сметной документации на строительство предприятий, зданий и сооружений. - М.: ЦИТП Госстроя СССР, 1986. - 40 с.
2. Инструкция по расчету производственных мощностей предприятий молочной промышленности. - М., 1977. - 92 с.
3. Методические указания к выполнению курсового и дипломного проектирования. К.:КГИИПП, 1987.- 51 с.
4. Основные положения по нормированию расхода тепловой и электрической энергии в народном хозяйстве. - М: Автоиздат, 1980. - 350 с.
5. Шалыгина А.М. Определение энергозатрат на предприятиях молочной промышленности / А.М.Шалыгина, Т.А.Костенко, В.А.Ромоданова. - К.: УМК ВО, 1990. - 90 с.

#### **Інформаційні ресурси**

1. <https://www.google.com.ua>
2. [snau.ru/texnoximichnij-kontrol-u-virobnictvi-pasterizovanogo-moloka-3/](http://snau.ru/texnoximichnij-kontrol-u-virobnictvi-pasterizovanogo-moloka-3/)
3. <http://www.twirpx.com/file/747713/>
4. <http://www.twirpx.com/file/821340/>