

АНОТАЦІЯ

Проектування підприємств молочної промисловості

Факультет Харчових технологій

Спеціальність, курс: Харчові технології, 4

Кількість годин: загальна – 150, ЛК – 30, Лб – 44, СР – 76.

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 промстройательства / 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 промстройательства. – 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/
3. <http://www.twirpx.com/file/747713/>
4. <http://www.twirpx.com/file/821340/>