

## ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ М'ЯСНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

**Загальна кількість годин-150, в тому числі :лекції-24 ;лабораторно-практичні-36.**

**Вид контролю-істит.**

**Мета:** метою вивчення дисципліни є дати студентам необхідні теоретичні знання і навички для практичної діяльності спеціаліста (інженера-технолога) м'ясної промисловості в галузі технологічного проектування нових та реконструкції діючих підприємств, тобто в питаннях вибору та розміщення технологічних процесів, їх економічного обґрунтування та питань автоматизації.

**Завдання:** отримати практичні навички в галузі технологічного проектування нових та реконструкції діючих підприємств, технічного переоснащення, тобто в питаннях вибору та розміщення технологічних процесів, їх економічного обґрунтування та питань автоматизації.

***У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:***

**знати:** основні види і складові частину проектів; етапи проектування і затвердження проектів; методику побудови генеральних планів підприємств галузі; методику підбору асортименту продукції і складання технологічних схем її виготовлення; методики розрахунків сировини, продукції, технологічного обладнання, технологічних площ, витрат енергоносіїв, потреби в робочій силі; методики компонування відділень, цехів, виробництв і генеральних планів підприємств та планів розстановки обладнання в цехах; складові частини САПР, методики проектування за допомогою САПР і контролю проектів; основи проектування будівельної частини підприємств.

**вміти:** оформити завдання на проектування; розрахувати виробничі потужності підприємств галузі; підібрати асортимент, технологічні схеми і визначити потреби виробництва в основній та допоміжній сировині; розрахувати потреби виробництва в електроенергії, парі, воді, тарі, стислому повітрі і холоді; здійснювати розрахунки площі, компонування виробничих приміщень, підбір обладнання та розробку планів цехів виробництв та підприємств з розстановкою обладнання.