

ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Факультет біолого – технологічний

<i>Семестр</i>	7
<i>Освітній ступінь</i>	БАКАЛАВР
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент Крамаренко Дмитро Павлович

Метою навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчової промисловості» для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеню «Бакалавр» є висвітлення наукових основ проектування та розрахунку сучасних потоково-технологічних ліній, формування у студентів розуміння основних питань будівництва та інженерного оснащення споруд переробних і харчових виробництв, а також заходів для підтримання гарантовано високого рівня виробничої санітарії на харчових і переробних підприємствах та засоби для їх проведення.

Завданням дисципліни є:

Ознайомлення з основними будівельними елементами, вивчення властивостей будівельних матеріалів і розчинів;

Призначення інженерних мереж переробних підприємств, їх види та класифікація;

Вивчення видів та області застосування санітарних правил в харчовому виробництві, основні вимоги до приміщень та обладнання;

Отримання компетенцій з проектування ліній та цехів харчових виробництв з визначенням всіх площ виробництва, кількості обслуговуючого персоналу та витрати енергетичних ресурсів;

Ознайомлення з основними правилами компоновки об'єктів на генеральному плані підприємства.

Загальні компетентності:

- Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

Фахові компетентності

– Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

– Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)

Зміст за темами

Тема 1. Класифікація будівель і споруд, структурні частини будівель

Тема 2. Будівельні матеріали їх класифікація. Основні властивості будівельних матеріалів

Тема 3. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи опалення.

Тема 4. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи водопостачання, каналізації, вентиляції.

Тема 5. Гігієна підприємств переробної промисловості

Тема 6. Профілактичні санітарні заходи на підприємствах переробної та харчової галузі

Тема 7. Загальні положення та нормативна база для проектування. Методика визначення технології виробництва продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини

Тема 8. Методика визначення технології виробництва продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини

Тема 9. Методика підбору обладнання технологічного процесу