

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Механіко-технологічний факультет
Кафедра обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика**

**СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«ПРОЕКТУВАННЯ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ
З ОСНОВАМИ БУДІВНИЦТВА»**

<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/course/proektuvannja-pererobnyh-pidpryjemstv-z-osnovamy-promyslovoho-budivnytva/>

Викладачі

к.т.н., доц. Ломейко Олександр Петрович

<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/lomejko-oleksandr-petrovych/>

асистент Пупинін Андрій Андрійович

<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/pupynin-andrij-andrijovych/>

Кількість кредитів ЄКТС 3
Загальна кількість годин 90

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Навчальна дисципліна «Проектування переробних і харчових виробництв з основами будівництва» Модуль 2 «Проектування переробних підприємств» охоплює теоретичні і практичні компоненти розроблення документації, за якою можна відтворити в натурі намічений до будівництва чи реконструкції об'єкт відповідно до заданих умов, створення загального технічного плану, розрахунок необхідних витрат та доведення їхньої економічної доцільності. Навчальна дисципліна тісно пов'язана зі спеціальними, економічними і загально інженерними дисциплінами і є логічним завершенням формування професійних знань здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» за ОПП «Галузеве машинобудування».

Метою навчальної дисципліни «Проектування переробних підприємств з основами будівництва» Модуль 2 «Проектування переробних підприємств» є висвітлення наукових основ проектування та розрахунку сучасних потоково-

технологічних ліній, машин та апаратів, механізмів та пристроїв для переробних виробництв.

Завданням дисципліни є:

- отримання компетентності з проектування ліній та цехів харчових виробництв з визначенням всіх площ виробництва, кількості обслуговуючого персоналу та витрати енергетичних ресурсів.

Основний перелік тем лекцій

1. Методика визначення технології виробництва продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини.
2. Методика підбору обладнання технологічного процесу
3. Методика визначення режиму роботи переробного підприємства і чисельності робітників
4. Розрахунок площ переробного підприємства
5. Методика компонування цеху переробки сільськогосподарської продукції та її особливості для різноманітних виробництв

Основний перелік тем лабораторних занять

1. Технологічні розрахунки при переробці продукції рослинництва
2. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва заданої продукції.
3. Методики розрахунку чисельності виробничого та обслуговуючого персоналу цеху переробки с/г продукції
4. Розрахунок і вибір технологічного обладнання при виробництві заданої продукції
5. Розрахунок виробничої площі переробного підприємств

Політика курсу

Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

Рекомендована література

1. Архангельская И.М. Курсовое и дипломное проектирование предприятий мясной промышленности. - М.: Агропромиздат, 1986.187с.
2. В.М. Степанов, В. К. Полянский, В.В. Сасоев. Проектирование предприятий молочной промышленности с основами САПР - М.: Агропромиздат, 1989, - 208с.

3. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности - 2 изд. перераб. и доп. - М.: Агропромиздат, 1989. 214с.
4. Золотарев С.М. Проектирование мукомольных, крупяных и комбикормовых заводов. Изд. 2 перераб. и доп. - М.: Колос, 1976. 267с.
5. Фан-Юнг. Проектирование консервных заводов-2-е изд. перераб. и доп. -М.: Пищевая промышленность, 1976. 212с.
6. Гатилин Н.Ф. Проектирование хлебозаводов - 2-е изд. перераб. и доп. - М.: Пищевая промышленность, 1975. 385с.
7. Процюк Т.Б. Справочник по проектированию технологических процессов в мясной промышленности/ Т.Б. Процюк, В.И. Руденко, В.С. Филипенкова. - К.: Техника, 1983. - 142 с.
8. Технология пищевых производств / Л.П. Ковальская, И.С. Шуб, Г.М. Мелькина и др.. Под ред.. Ковальской. - М.: Колос, 1997 - 752 с.
9. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства. - М.: Агропромиздат, 1989.-364с.
10. Мальцев П.М. Технология бродильных производств. - М.: Пищевая промышленность, 1980. -560с.
11. Назаров Н.И. Технология макаронных изделий. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 287с.

Зав. кафедры

ОПХВ імені професора Ф.Ю. Ялпачика

д.т.н., професор

Кирило САМОЙЧУК