**проектування підприємств м’ясопереробнОЇ ГАЛУЗІ**

**Кафедра процесів і обладнання переробки продукції АПК**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Лектор*** | **доц. Василів В.П.** |
| ***Семестр*** | **7** |
| ***Освітній ступінь*** | **Бакалавр** |
| ***Кількість кредитів ЄКТС*** | **4** |
| ***Форма контролю*** | **Залік** |
| ***Аудиторні години*** | **30 (16 год лекцій, 14 год лабораторних)** |

**Загальний опис дисципліни**

В результаті вивчення дисципліни студенти отримують знання з основ проектування м’ясопереробних виробництв, та виконують курсовий проект з дисципліни, який має за мету систематизувати, закріпити і розширити теоретичні і професійні знання зі спеціальності та використати їх для вирішення конкретних наукових, технічних, економічних і виробничих завдань, спрямованих на розроблення проекту підприємства на основі розрахунків та вибору оптимальних рішень організації технологічного процесу комплексної переробки сировини і виготовлення готової продукції, раціонального застосування і компонування технологічного обладнання.

**Теми лекцій:**

1. Основні етапи проектування підприємств м'ясної промисловості

2. Використання елементів САПР для виконання проекту.

3. Генеральний план виробництва

4. Проектування м'ясо-жирового виробництва.

5. Проектування цехів забою та первинної переробки тварин

6. Проектування цеху кормової та технічної продукції

7. Проектування холодильників

8. Графічна частина технічного проекту, її склад і зміст

**Теми занять: *(лабораторних)***

1. Розрахунок основної сировини цеху забою та первинної переробки худоби МЖК.

2. Розрахунок сировини, готової продукції та допоміжних матеріалів ковбасного виробництва.

3. Розрахунок птахопереробного виробництва.

3. Підбір та розрахунок кількості обладнання, необхідного для виконання технологічних операцій.

4. Розрахунок виробничих площ підприємств м’ясопереробної галузі.

5. Розрахунок витрат води, пари та електроенергії на технологічні та побутові потреби м’ясопереробного виробництва.

6. Розрахунок площі санітарно-побутових і адміністративних приміщень м’ясопереробного виробництва.

7. Розробка генерального плану м’ясопереробного виробництва.