

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 27.01.2022 11:59:32

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
О.Г. Локтионова
« 27 » 01 2022 г.



**Организация, технология и проектирование предприятий по
переработке продуктов животного происхождения**
Методические указания по выполнению самостоятельной работы

Курск 2022

УДК 620.2

Составитель Э.А. Пьяникова

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент *А.Е. Ковалева*

**Организация, технология и проектирование предприятий по
переработке продуктов животного происхождения** :
методические указания по выполнению самостоятельной работы
/Юго-Зап. гос. ун-т; сост. Э.А. Пьяникова. Курск, 2022. 14 с.:
Библиогр.: с.13.

Приводятся вопросы к самостоятельному рассмотрению по темам
курса, тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций,
рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.03
«Продукты питания животного происхождения».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.

Усл.печ.л. 0,8 . Уч.- изд. л. 0, 7. Тираж 50 экз. Заказ *67* . Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет,

305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вопросы для самостоятельного изучения по темам курса	4
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	11
Тематика рефератов, докладов, выступлений, презентаций	11
Реализация графика самостоятельной работы	12
Список рекомендательной литературы	13

ТЕМА №1

СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Что такое предприятие?
2. По каким признакам можно классифицировать типы предприятий?
3. Каковы виды юридических лиц в соответствии с Гражданским кодексом РФ?
4. Какими признаками характеризуется предприятие?
5. Каковы основные особенности организации деятельности предприятий пищевой промышленности?
6. Какую подготовительную работу можно провести при организации нового предприятия?
7. Каковы составляющие модели предприятия как открытой производственной системы?
8. Что такое структура предприятия?
9. Что такое производственно-административная структура предприятия?
10. Что такое общая и производственная структура предприятия?
11. Какие факторы влияют на структуру предприятия?
12. В каких случаях происходит ликвидация предприятия и каков порядок ликвидации?
13. Какие принципы формирования производственной структуры предприятия Вы знаете?
14. Каковы основные факторы развития производственных структур предприятия?

ТЕМА №2

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС И ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ ЕГО ОРГАНИЗАЦИИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Что такое производственный процесс? Какова структура производственного процесса?
2. Что включает в себя понятие «основной процесс», «вспомогательный процесс», «обслуживающий процесс»? Каковы

взаимосвязи между различными видами процессов?

3. По каким признакам классифицируются производственные операции?

4. Какова цель оценки и анализа уровня организации производства? Какие этапы в анализе структуры производственных процессов можно выделить?

5. Какие принципы рациональной организации производственного процесса существуют и что они характеризуют?

6. Какие прогрессивные формы организации производства существуют? В чем заключаются их преимущества?

7. В чем состоит принципиальное различие методов организации производства?

8. Каковы характеристические особенности различных типов производства? В чем преимущества и недостатки массового, серийного и единичного типа производства?

ТЕМА №3

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПРОЦЕССА ВО ВРЕМЕНИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Что представляет собой производственный процесс во времени?

2. В чем заключаются различия понятий «производственный процесс» и «производственный цикл»?

3. Назовите структуру производственного цикла?

4. Назовите основные пути сокращения производственного цикла и его влияние на экономические показатели предприятия.

5. Как связаны между собой научно-технический уровень продукции и длительность производственного цикла ее изготовления?

6. Назовите основные виды движения предметов труда в пространстве. Охарактеризуйте их.

7. Какие достоинства и недостатки имеет каждый из видов движения предметов труда в пространстве?

8. Как определяется длительность производственного цикла при различных видах движения предметов труда?

ТЕМА №4

СУЩНОСТЬ ПОТОЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЕТОДЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТОКА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Основные признаки поточного производства.
2. Перечислите сильные и слабые стороны поточного производства в современных условиях?
3. Как можно оценить возможность и целесообразность создания поточного производства на предприятии?
4. Какие подходы к расчету производственного потока существуют. Охарактеризуйте их.
5. Какие виды заделов поточных линий Вы можете назвать. Охарактеризуйте их.
6. Классификация потоков и поточных линий.
7. Непрерывный поток и его характеристика.
8. Прерывный поток и его разновидности.
9. Этапы расчета и анализа потока действующего предприятия.
10. Какие факторы необходимо учитывать при выборе пространственной планировки поточной линии?
11. Что понимается под термином «приведенная производительность»? Какое значение имеет приведенная производительность для расчета производственного потока?
12. Этапы расчета потока при проектировании.

ТЕМА №5

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ МОЩНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЯ И ЕЕ РЕЗЕРВЫ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Что понимается под термином «производственная мощность предприятия»?
2. Какие факторы влияют на величину производственной мощности?
3. Из каких этапов состоит методика расчета производственной мощности предприятия?
4. Какие коэффициенты характеризуют степень

использования производственной мощности?

5. Что вкладывается в понятие «резерв производственной мощности». Какие виды резервов Вы знаете?

6. Назовите основные пути повышения использования производственной мощности предприятия.

ТЕМА №6

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ИНФРАСТРУКТУРЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Каковы задачи подразделений, составляющих производственную инфраструктуру предприятия?

2. Перечислите вспомогательные подразделения и обслуживающие хозяйства пищевого предприятия.

3. Как организуется ремонт технологического оборудования?

4. Каковы задачи энергетического хозяйства?

5. Как организуется управление энергетическим хозяйством?

6. Из каких статей состоит баланс потребностей в энергоресурсах?

7. Какие факторы учитываются при расчете потребности в электроэнергии?

8. Какие виды транспортных средств использует предприятие?

9. Какие направления совершенствования транспортного хозяйства существуют?

10. Каковы задачи складского хозяйства?

11. Каковы перспективы развития складского хозяйства?

12. Какова роль складского и транспортного хозяйства в производственной структуре предприятия?

ТЕМА №7

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ МЯСНОЙ ОТРАСЛИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Что такое генеральный план и особенности его разработки.

2. Какие вопросы необходимо решать при проектировании генеральных планов.
3. Перечислите показатели и критерии проектирования генеральных планов.
4. На какие зоны по функциональному использованию делится площадка предприятия.
5. Где не допускается размещать предприятия.
6. Опишите генеральный план типового одноэтажного мясокомбината.
7. Опишите генеральный план птицекомбината.
8. Составьте технологическую схему производства переработки крупного рогатого скота.
9. Составьте технологическую схему производства переработки мелкого рогатого скота.
10. Составьте технологическую схему производства переработки свиней.
11. Составьте технологическую схему производства колбасных изделий.
12. Составьте технологическую схему производства полуфабрикатов в тестовой оболочке.
13. Составьте технологическую схему производства замороженных готовых блюд.
14. Составьте технологическую схему производства колбас.
15. Составьте технологическую схему производства консервов.
16. Составьте технологическую схему производства переработки птицы.
17. Составьте технологическую схему убоя и обработки тушек кроликов.
18. Составьте технологическую схему производства клея и желатина.
19. Составьте технологическую схему сбора и переработки пищевой крови.
20. Объемно-планировочные решения промышленных зданий.
21. Схема технологических связей мясожирового производства.
22. Схема технологических связей холодильника мясокомбината.

23. Схема технологических связей мясоперерабатывающего производства.

24. Схема технологических связей консервного производства.

ТЕМА №8

РАСЧЕТ И ПОДБОР ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Подбор оборудования для цеха убой скота и разделки туш. К чему сводиться расчет конвейерной линии.

2. Как производится расчет числа оборудования непрерывного и периодического действия.

3. Какое оборудование необходимо иметь в субпродуктовом цехе. Особенности его расчета.

4. Поточно-механизованная линия ФОК. Принцип работы.

5. Подбор и расчет оборудования для жирового цеха.

6. Как определяется количество шкафов для сушки волос и щетины.

7. Подобрать оборудование для цеха кормовых и технических продуктов.

8. Что является основным оборудованием холодильника.

ТЕМА №9

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Назовите важнейшие направления в проектировании предприятий молочной промышленности.

2. Что указывается в задании на проектирование предприятия.

3. Как осуществляется строительство предприятий молочной промышленности.

4. Требования, предъявляемые к месту расположения площадок для предприятий молочной промышленности.

5. По каким направлениям ведут инженерные изыскания при проектировании предприятий молочной промышленности.

6. Что понимается под проектной мощностью предприятий молочной промышленности.

7. В чем состоит основная цель строительства новых и реконструкция действующих предприятий.

8. На какие типы подразделяются предприятия молочной промышленности.

ТЕМА №10

ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ПРОЕКТА

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Требования к процессу проектирования, методы проектирования.

2. Типы проектов и стадийность проектирования.

3. Этапы проектирования и состав предпроектных работ.

4. Порядок разработки, утверждения проекта и сроки возведения предприятия.

5. Состав рабочего проекта (содержание проектно-сметной документации).

6. Типовое проектирование.

ТЕМА №11

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Обоснование и выбор технологических процессов.

2. Расчет объемов выпуска готовой продукции

3. Проектирование технологических процессов

4. Расчет и подбор оборудования

5. Основные требования к технологическому оборудованию. Оборудование непрерывного, циклического действия и определение их количества.

6. Составление графика работы и ведомости оборудования. Расчет поточных технологических линий по переработке молока.

7. Составление графика работы оборудования.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на вопросы.

Написание реферата, доклада, выступления или презентации предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о технологическом оборудовании мясных и молочных производств.

При подготовке рефератов студенты должны находить материал в книгах, в том числе во вновь издаваемых, периодических изданиях – журналах.

Необходимую информацию можно получить в Интернете.

При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем. Ниже приведены направления, по которым может быть предложена конкретная тема реферата или презентации.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ, ВЫСТУПЛЕНИЙ, ПРЕЗЕНТАЦИЙ

1. Организация проектирования.
2. Типовые, индивидуальные, экспериментальные проекты.
3. Понятие о нормативной документации, на основе которой разрабатываются проекты (СНиП, ВНТП и др.).
4. Основные направления реконструкции предприятий питания.
5. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий. Разработка производственной программы для различных типов предприятий пищевого производства - доготовочных и работающих на сырье.
6. Использование ЭВМ в расчетах.
7. Техничко-экономическое обоснование проекта.
8. Проектирование и принципы размещения пищевых предприятий.
9. Технологический расчет и подбор оборудования

механического, механизированных поточных линий, холодильного, теплового, автоматов и полуавтоматов для приготовления пищевых продуктов.

10. Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением.

11. Объемно-планировочные решения предприятий питания.

12. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий питания.

13. Особенности проектирования питания в зданиях иного назначения.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех недель семестра обозначенных в рабочей программе дисциплины.

Ко второй неделе каждого семестра студент должен определиться с выбором темы реферата или презентации. Оценка работы по реферату или презентации предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Дворецкий, Д. С. Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. С. Дворецкий, С. И. Дворецкий ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тамбовский государственный технический университет». – Тамбов : Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. – 352 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=277681>

2 Омаров, Р. С. Общая технология мясной отрасли [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков ; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2016. – 94 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484919>

3 Организация производства на предприятиях пищевых отраслей [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Саликов, В. М. Самойлов, Л. В. Смачкова, Е. Ю. Саликова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 324 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=27328>

4 Кульнева, Н. Г. Общая технология отрасли. Основное сырье отрасли. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. Г. Кульнева ; науч. ред. Г. В. Агафонов ; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 83 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482072>

5 Дубровин, И. А. Экономика и организация пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Дубровин, А. Р. Есина, И. П. Стуканова ; под общ.ред. И. А. Дубровина. – 4-е изд. – М. : Дашков и К°, 2018. – 228 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496103>

6 Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств [Электронный ресурс] :

учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. – Москва : Дашков и К°, 2016. – 520 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453422>

7 Славянский, А. А. Проектирование предприятий отрасли [Текст] : учебник / А. А. Славянский. - М. : Форум, 2009. - 320 с.

8 Проектирование предприятий молочной отрасли: с основами промстроительства [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Голубева, Л.Э. Глаголева, Н.А. Тихомирова, В.М. Степанов. - СПб. : Гиорд, 2010. - 284 с. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=133626>

9 Менх, Л. В. Организация и управление предприятием [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Менх, Е. Е. Румянцева. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 122 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=61270>

10 Голубева, Л. В. Проектирование предприятий отрасли. Технология молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум. Часть 1 [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Голубева, Д. В. Ключникова ; под редакцией Л. В. Голубева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. — 144 с. - Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=74017>

11 Антипова, Л. В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР (теория и практика) [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. В. Антипова, Н. М. Ильина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2010. — 75 с. - Режим доступа : <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=27326>