

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Кафедра _____ технології жирів та продуктів бродіння _____
(назва)

КЕЙС ПОТОЧНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ №2 ДИСЦИПЛІНИ

Проектування харчових підприємств
(назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти _____ перший _____
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

галузь знань _____ 18 «Виробництво та технології» _____
(шифр і назва)

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____
(шифр і назва)

освітня програма _____ «Технології жирів, продуктів бродіння та виноробства» _____
(шифр і назва)

спеціалізація _____ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» _____
_____ 181-02 «Технології продуктів бродіння і виноробства» _____

вид дисципліни _____ професійна підготовка _____
(загальна підготовка / професійна підготовка)

форма навчання _____ денна _____
(денна / заочна)

Розробник:

професор кафедри технології жирів
і продуктів бродіння,

кандидат технічних наук,
(посада, науковий ступінь та вчене звання)

(підпис)

Л.І. Перевалов
(ініціали та прізвище)

1. Компоновка обладнання. Блочний засіб проектування.
2. Види виробничих потоків і їх використання при проектуванні.
3. П'ятий принцип компоновки. Приклади його реалізації.
4. Що таке будівельний модуль. Наведіть приклади його застосування.
5. Прив'язка обладнання. Наведіть приклади зображення на планах прив'язки апаратів, що провисають з другого поверху на перший.
6. Конструктивні рішення сучасних виробничих приміщень (форма, етажність, розмір кроку та прольоту, засоби організації виробничого об'єму).
7. Вимоги до зображення будівельної конструкції, промислової споруди і обладнання, що у ньому розміщено, на розрізах.
8. Що таке матеріальний баланс виробничої дільниці. Які величини з інтервалів значень якісних показників сировини і матеріалів використовують при розрахунках матеріального балансу.
9. Компоновка обладнання. Перелічити засоби компоновки.
10. Що таке виробничий потік. Вкажіть його вигляди.
11. Четвертий принцип компоновки обладнання. Поясніть на прикладі.
12. Які види розрахунків обладнання використовують при проектуванні світла і напрямків панівних вітрів.
13. Прив'язка обладнання. Наведіть приклади зображення на планах і прив'язки апаратів, що проходять крізь два поверхи.
14. Елементи конструкцій сучасних виробничих приміщень із збірних залізобетонних уніфікованих деталей.
15. Вертикальні розрізи промислових будівель. Особливості зображення розрізів будівельної частини і обладнання.
16. Що таке тепловий баланс виробничої дільниці. На основі чого ведуть його розрахунки. Перечисліть галузі використання технологічної пари.
17. Назвіть документи, на основі яких здійснюють компоновку обладнання цеху підприємства. Подання компоновки в проекті.
18. Вкажіть чинники, які впливають на вибір кількості поверхів виробничого будинку.
19. Третій принцип компоновки. Проілюструйте прикладом.
20. Фундаменти, їх види, зображення на розрізах.
21. Правила зображення і прив'язки обладнання на планах цеху.
22. У чому полягає перевірочний розрахунок апарату.
23. Які вимоги існують до основних сходів виробничої будівлі і до сходів, які обслуговують майданчики для обладнання.
24. Перечисліть переваги розташування обладнання на відкритому майданчику (етажерці).
25. Компоновка, зміст поняття, призначення при проектуванні.
26. Назвіть чинники, які впливають на вибір форми промислового будинку.
27. Другий принцип компоновки. Поясніть на прикладі.
28. Прив'язка обладнання. Наведіть приклади зображення на планах і прив'язки апаратів несиметричної форми.
29. Елементи несущого каркасу виробничих приміщень. Колони, ригелі, плити перекриття, балки і плити покриття, ферми.