

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

Кафедра \_\_\_\_\_ технології жирів та продуктів бродіння \_\_\_\_\_  
(назва)

Розробник \_\_\_\_\_ Півень О.М.  
(підпис) (прізвище та ініціали)  
« 25 » червня 2019 р.

**НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Інженерне проектування технологій олійно-жирової галузі  
\_\_\_\_\_ (назва навчальної дисципліни)

рівень вищої освіти \_\_\_\_\_ другий \_\_\_\_\_  
перший (бакалаврський) / другий (магістерський)

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

спеціальність \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

спеціалізація \_\_\_\_\_ 181-01 «Технології жирів, жирозамінників і ефірних масел» \_\_\_\_\_  
(шифр і назва)

вид дисципліни \_\_\_\_\_ професійна підготовка, вибіркова \_\_\_\_\_  
(загальна підготовка / професійна підготовка, обов'язкова/вибіркова)

форма навчання \_\_\_\_\_ денна \_\_\_\_\_  
(денна / заочна)

Харків – 2019 рік

## Семестр 10 - Методологія інженерного проектування.

### Модуль 1 - Методологія інженерного проектування.

*Лекція 1. Тема 1.* Поняття технічної творчості та інженерного проектування. Технологічна система, її характеристики, властивості.

*Лекція 2. Тема 2.* САПР в технологічному проектуванні. ППП для харчових виробництв, найбільш важливі. Етапи математичного рішення задач.

*Лекція 3. Тема 3.* Проектування технологічних ліній для виробництва харчових продуктів. Передпроектний пошук. Патентний пошук.

*Лекція 4. Тема 4.* Аналіз науково-технічної інформації. Техніко-економічне обґрунтування.

*Лекція 5. Тема 5.* Технологічне дослідження. Технічні дослідження. Технічна пропозиція.

*Лекція 6. Тема 6.* Результати перед проектного пошуку. Вихідні вимоги замовника.

*Лекція 7. Тема 7.* Сутність проектування. Технологічне проектування. Мета. Технічне проектування. Мета.

*Лекція 8. Тема 8.* Технічне завдання. Технічна пропозиція.

Модульна контрольна робота №1.

### *Модуль 2. Розробка нормативної документації.*

*Лекція 1. Тема 9.* Основні технологічні терміни, якими необхідно користуватися під час складання технологічної інструкції, рецептур і технічних умов. Поняття: технологічний документ, типовий технологічний процес, інструкція з контролю технологічного процесу рецептура, технологічна інструкція, «продукти спеціального призначення».

*Лекція 2. Тема 10.* Мета розробки технологічної інструкції і рецептури. Мета розробки тимчасової технологічної інструкції. Основна функція типової технологічної інструкції.

*Лекція 3, 4. Тема 11.* Зміст виробничої технологічної інструкції.

*Лекція 5, 6. Тема 12.* Зміст ТУ, вибір ДКПП.

*Лекція 7, 8. Тема 13.* Зміст рецептур.

Модульна контрольна робота №2.