Примерные темы курсовых проектов по дисциплине
«МОДУЛЬ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ: ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРОИЗВОДСТВ.»
для обучающихся 5 курса заочной формы обучения,
направления подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
направленность (профиль) Технология перерабатывающих производств в АПК
на 2026/2027 учебный год.

1. Проект зерноочистительного отделения мельницы сортового помола пшеницы.
2. Проект линии по производства светлого эля.
3. Проект линии по производству вареных колбас.
4. Проект линии по производству кисломолочной продукции.
5. Проект линии по производству компота абрикосового.
6. Проект линии производства костного жира.
7. Проект мясоконсервного завода мощностью 110 туб.
8. Проект подготовительного отделения мукомольного завода.
9. Проект подготовительного отделения цеха производства паштетов из мяса птицы.
10. Проект приемного отделения мини-завода по производству мягких сыров.
11. Проект стерилизационного отделения цеха по производству мясорастительных консервов.
12. Проект термического отделения колбасного цеха.
13. Проект термического отделения консервного завода по производству мясорастительных консервов.
14. Проект участка послеуборочной обработки ячменя.
15. Проект участка производства мясных копченостей.
16. Проект фаршесоставительного отделения цеха по производству колбасных изделий и мясных полуфабрикатов.
17. Проектирование линии производства кефира.
18. Проектирование линии производства творога.
19. Проектирование складов хранения сырья мини-цеха по производству кваса.
20. Проектирование подготовительного отделения мельницы.
21. Проектирование производственного элеватора для завода по производству лизина.
22. Проектирование производственного элеватора для овсозавода.
23. Проектирование стерилизационного отделения предприятия по производству мясных консервов производительностью 15 туб в смену.
24. Проектирование участка переработки гороха в крупу.
25. Проектирование цеха производства мягких сыров.