



Силабус курсу ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ

Ступінь вищої освіти бакалавр
Освітня програма Харчові технології
Кафедра тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 4. **Семестр:** 8

Кількість кредитів: 4,5. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс
<http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5770>

Керівник курсу

СІЛЬЧЕНКО
Катерина Петрівна

Старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація

k.silchenko@snu.edu.ua +380980593751

Анотація курсу

Набуття здобувачами вищої освіти знань і навичок, які дозволять їм творчо мислити, науково обґрунтовувати та практично вирішувати перспективні напрями проектування підприємств переробної галузі та застосування їх у майбутній професійній діяльності.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/4	Лекція 1. Проектування харчових підприємств. Потреба в розвитку переробної галузі Практична робота 1. Вивчення видів проектів. Ознайомлення із змістом проектів та основними етапами проектування.	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання практичних завдань
2/4	Лекція 2. Проектування підприємств м'ясної галузі. Практична робота 2. Ознайомлення з робочим проектом та основними його складом. Складання завдання на	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання практичних завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	проектування		
2/2	<p>Лекція 3. Склад і організація проекту</p> <p>Практична робота 3. Вивчення класифікації підприємств переробної галузі за виробничими напрямками та потужністю</p>	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання практичних завдань
2/2	<p>Лекція 4. Проектування м'ясного виробництва</p> <p>Практична робота 4. Ознайомлення з вимогами складання техніко-економічного обґрунтування. Вивчення чинників, що впливають на розміщення підприємств переробної галузі</p> <p>Практична робота 5. Ознайомлення із техніко-економічним обґрунтуванням будівництва, реконструкції та технічного переоснащення підприємств переробної галузі</p>	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання практичних завдань
2/4	<p>Тема 5. Компонування виробничих приміщень</p> <p>Практична робота 6. Складання техніко-економічного обґрунтування</p>	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання практичних завдань
2/2	<p>Тема 6. Вимоги стандарту та особливості виконання графічних матеріалів</p> <p>Практична робота 7. Ознайомлення з методиками проектування генерального плану. Розробка генерального плану. Вивчення нормативної документації, що використовується при проектуванні генерального плану</p> <p>Практична робота 8. Вивчення методики проектування</p>	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання курсвої роботи

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	генерального плану		
2/4	Тема 7. Проектування підприємств молочної промисловості Практична робота 9. Ознайомлення із принципами зонування. Значення рози вітрі Практична робота 10. Вивчення основних параметрів для проектування технологічного процесу в	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/питання/виконання курсової роботи
2/4	Тема 8. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва молочних продуктів Практична робота 11. Поняття про асортимент. Ознайомлення з методикою складання технологічних схем виробництва продукції	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/питання/виконання курсової роботи
2/4	Тема 9. Об'ємно-планувальні вирішення будівель підприємств харчової галузі. Практична робота 12. Послідовність технологічних операцій та їх режими	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/питання/виконання курсової роботи

Літературні джерела

1. Методичні вказівки для практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Проектування підприємств галузі» для студентів напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія, спеціальності 181 Харчові технології за освітнім рівнем «бакалавр, бакалавр зі скороченим терміном навчання».- Харків : ЛНАУ, 2017. - 44 с.
2. Саблук П.Т. Розвиток м'ясопродуктивного підкомплексу України. – К.: ННЦ ІАЕ, 2004. – 198 с.
3. Технологія м'яса та м'ясних продуктів: Підручник / М.М Клименко, Л.Г. Віннікова, І.Г. Береза та ін.; За ред. М.М. Климента.- К.: Вища освіта, 2006.- 640 с.: іл.

Політика оцінювання

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).

- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Теми 1-9 – виконання практичних робіт	30
Теми 1-9 – самостійна робота	20
Підготовка та захист курсової роботи	30
Екзамен (теми 1-9) – письмово	20

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	Задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		