|  |  |
| --- | --- |
|  | Силабус курсу**ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ** |
| **Ступінь вищої освіти** бакалавр**Освітня програма** Харчові технологій**Кафедра** тваринництва та харчових технологій |
| **Рік навчання:** 4. **Семестр:** 7, 8 |
| **Кількість кредитів:** 4. **Мова викладання:** державна  |
|  | Посилання на дистанційний курс <http://moodle2.snu.edu.ua/course/view.php?id=5770>  |

# **Керівник курсу**

|  |  |
| --- | --- |
| СІЛЬЧЕНКОКатерина 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** |
| --- | --- | --- | --- |
| 6/8 | **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 |
| 6/10 | **Лекція 2.** Проектування підприємств м’ясної галузі.**Практична робота 2.** Ознайомлення з робочим проектом та основними його складом. Складання завдання на 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 |
| 6/8 | **Лекція 3.** Склад і організація проекту**Практична робота 3.** Вивчення класифікації підприємств переробної галузі за виробничими напрямами та потужністю | ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення | Тести/питання/виконання практичних завдань |
| 6/10 | **Лекція 4.** Проектування м'ясного виробництва**Практична робота 4.** Ознайомлення з вимогами складання техніко-економічного обґрунтування. Вивчення чинників, що впливають на розміщення підприємств переробної галузі**Практична робота 5.** Ознайомлення із техніко-економічним обґрунтуванням будівництва, реконструкції та технічного переоснащення підприємств переробної галузі | ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення | Тести/питання/виконання практичних завдань |
| 6/10 | **Тема 5.** Компонування виробничих приміщень**Практична робота 6.** Складання техніко-економічного обґрунтування | ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення | Тести/питання/виконання практичних завдань |
| 6/8 | **Тема 6.** Вимоги стандарту та особливості виконання графічних матеріалів**Практична робота 7.** Ознайомлення з методиками проектування генерального плану. Розробка генерального плану. Вивчення нормативної документації, що використовується при проектуванні генерального плану**Практична робота 8.** Вивчення методики проектування генерального плану | ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення | Тести/питання/виконання курсової роботи |
| 6/10 | **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 |
| 6/10 | **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 |
| 8/10 | **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. Антипова А.В. и др. Проектирование предприятий мясной отрасли с основам и САПР. -М.: Колос, 2003.
2. Кочерга А. В. .Проектирование и строительство предприятий мясной промышленности. --М; Колос С, 2008-267с: ил- (Учебники или учеб. пособие для вузов высш. учеб. заведений )
3. 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.
4. Проектирование предприятий мясной промышленности // Справочник. Техника и технология в мясной промышленности / Под ред. В. М. Горбатова. - М.: Пищевая промышленность, 2000. - 272 с.
5. Процюк Т. Б., Руденко В. И. Технологическое проектирование предприятий мясной промышленности. - К.: Вища школа, 2002. - 269 с.
6. Рогов И.А., Гутник Б.Е. и др. Справочник технолога колбасного производства. -М. :-Колос. 2000.-431с
7. Саблук П.Т. Розвиток м’ясопродуктивного підкомплексу України. – К.: ННЦ ІАЕ, 2004. – 198 с.
8. 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** |
| Опитування теми 1-5 усно | 20 |
| Теми 1-5 – виконання практичних робіт  | 20 |
| Теми 1-5 – самостійна робота  | 20 |
| Залік (теми 1-5) – письмово | 40 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Види оцінювання** | **% від остаточної оцінки** |
| Опитування теми 6-10 усно | 10 |
| Теми 6-9 – виконання практичних робіт  | 20 |
| Теми 6-9 – самостійна робота  | 20 |
| Підготовка та захист курсової роботи | 30 |
| Екзамен (теми 6-9) – письмово | 20 |

Шкала оцінювання студентів:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оцінка вбалах | Оцінка за університетською диференційованою шкалою | Оцінка зауніверситетськоюнедиференційованоюшкалою | Оцінка за шкалою ECTS |
| Оцінка | Пояснення |
| 90-100 | Відмінно | зараховано | А | Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок) |
| 82-89 | Добре | В | Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками) |
| 74-81 | С | Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок) |
| 64-73 | Задовільно | D | Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків) |
| 60-63 | Е | 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 |