



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. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс
<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=564>

Керівник курсу

НЕДОСЕКОВА Наталія
Сергіївна

кандидат технічних наук, в.о. завідувача кафедри тваринництва та харчових технологій

Контактна інформація

n.nedosiekova@lgnau.edu.ua +380506852723

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. Ознайомлення з робочим проектом та основними його складом. Складання завдання на проектування	ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі ділянки із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/4	<p>Лекція 2. Проектування м'ясо-жирового виробництва, цехів забою та первинної тварин рогатої худоби. Проектування цехів: субпродуктового, кишкового та жирового, шкуроконсервувального</p> <p>Практична робота 2. Вивчення класифікації підприємств переробної галузі за виробничими напрямками та потужністю. Ознайомлення з вимогами складання техніко-економічного обґрунтування. Вивчення чинників, що впливають на розміщення підприємств переробної галузі</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
4/4	<p>Лекція 3. Проектування підприємств молочної промисловості</p> <p>Практична робота 3. Ознайомлення із техніко-економічним обґрунтуванням будівництва, реконструкції та технічного переоснащення підприємств переробної галузі. Складання техніко-економічного обґрунтування</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>
4/4	<p>Лекція 4. Вибір та обґрунтування технологічних процесів і режимів виробництва молочних продуктів. Підбір технологічного обладнання</p> <p>Практична робота 4. Ознайомлення з методиками проектування генерального плану. Розробка генерального плану. Вивчення нормативної документації, що використовується при проектуванні генерального плану. Вивчення методики проектування генерального плану. Ознайомлення із принципами</p>	<p>ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі</p>	<p>Тести/ питання/ виконання завдань</p>

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	зонування. Значення рози вітрів		
4/4	<p>Тема 5. Розрахунок і компонування площ приміщень при проектуванні молокопереробних підприємств. Принципи проектування холодо – тепло і електропостачання та санітарної техніки на підприємствах молочної промисловості</p> <p>Практична робота 5. Вивчення основних параметрів для проектування технологічного процесу. Поняття про асортимент. Ознайомлення з методикою складання технологічних схем виробництва продукції. Навчитися обґрунтовувати послідовність технологічних операцій та їх режими</p>	ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі	Тести/ питання/ виконання завдань

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. Развитие 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 відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	20
Теми 1-5 – обговорення кейсів	40
Екзамен (теми 1-5) – тести	40

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		