

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Проектування підприємств харчових виробництв»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський) рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	спеціальність 181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
Курс, семестр	4 курс, 1 семестр
Трудомісткість	загальна кількість годин – 150 год.; кількість кредитів – 5
Мова(и) викладання	державна
ННІ / факультет, кафедра	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>викладач:</i> Дубова Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> halyna.dubova@pdau.edu.ua <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	сформувати у майбутніх фахівців знання і навички складання завдання на проектування, розроблення учбових проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств харчової галузі для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво.
Компетентності	ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обгрунтовані рішення. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
Результати навчання	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого

	<p>проектування та програмного забезпечення.</p> <p>РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.</p> <p>РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p>
<p>Методи навчання</p>	<p><i>за джерелом знань:</i> словесні, наочні та практичні методи;</p> <p><i>за логікою:</i> індуктивний, дедуктивний, аналітичний, синтетичний, порівняння, узагальнення, конкретизація, виокремлення основного, моделювання;</p> <p><i>за мисленням:</i> репродуктивний, проблемно-пошуковий, частково-пошуковий, дослідницький;</p> <p><i>за ступенем керівництва:</i> методи самостійної роботи вдома та робота під керівництвом викладача</p>
<p>Програма навчальної дисципліни</p>	<p>Тема 1. Основи проектування харчових підприємств, нормативна документація на проектування.</p> <p>Тема 2. Складові генерального плану харчового підприємства.</p> <p>Тема 3. Підбір і розрахунок технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат харчових підприємств.</p> <p>Тема 4. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств.</p> <p>Тема 5. Особливості проектування м'ясо- та молокопереробних підприємств.</p> <p>Тема 6. Особливості проектування плодоконсервних та бродильних підприємств.</p> <p>Тема 7. Компонування виробничих приміщень та обладнання.</p> <p>Тема 8. Графічна частина проекту будівництва (реконструкції) переробних підприємств харчової промисловості.</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p><i>форми поточного контролю:</i> опитування – 16 бали, виконання вправ на практичних заняттях – 48 бали, виконання завдань самостійної роботи – 16 балів.</p> <p><i>Форма семестрового контролю:</i> екзамен.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин. У разі відсутності здобувача вищої освіти на практичних заняттях з поважної причини (документальне підтвердження) надається право відпрацювати пропущене заняття на наступному практичному занятті у спосіб, визначений викладачем. У разі відсутності без поважних причин – здобувач вищої освіти не одержує бали за практичне заняття і позбавлений права на їхнє відпрацювання.</p> <p>Усі завдання, передбачені робочою програмою навчальної дисципліни, мають бути виконані у встановлений термін. За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни здобувач вищої освіти отримує на занятті 0 балів. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перерахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього</p>

	<p>компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, в якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporyadok22.pdf.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання з процесів та апаратів харчових виробництв, технологічного обладнання харчових виробництв, технології бродильних виробництв, технології води і водоподготовки, технології жирів та жирозамінників, технології зберігання і переробки зерна, технології консервування плодів та овочів, технології молока і молочних продуктів, технології м'яса і м'ясних продуктів, технології хліба, макаронних виробів та харчо концентратів, технології цукру та кондитерських виробів, безпека життєдіяльності та основи охорони праці.</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>презентації, відеоролики, креслення.</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН А.2.2-3-2004 Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 2004. 8 с. 2. Основні вимоги до проектної та робочої документації: ДСТУ Б А.2.4-4:2009 [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. – 66 с. – (Національні стандарти України). 3. Верхівкер Я. Г., Нікітчина Т. І. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв: навч. посіб. За ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса: Освіта України, 2018. 282 с 4. ВНТП – АПК-23.06. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства по забою худоби, птиці, кролів і переробці продуктів забою. Міністерство аграрної політики України. Київ. 29 с. 5. ВНТП–АПК-24.06. Відомчі норми технологічного проектування підприємств по переробці молока. Мінсільгосппрод України ВНТП-АПК-24.06. К. 2006. 105 с. 6. Креслення. Навчальний посібник. / Автори-упорядники: Глушко Ю.Ю., Гребенькова Г.В.М.: Ресурсний центр ГУРТ, 2016. 128 с. 7. Методичні рекомендації щодо виконання модульного курсового проекту з дисципліни «Технології молока і молочних продуктів» для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» ОП «Технол. зберіг., консерв. та переробки молока» ден. форми навчання. [Електронний ресурс] / укладачі: С. О.Губа, Г.Є.Дубова, Н.В.Болгова. Суми, СНАУ, 2019. 31 с. 8. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості.: Навчальний посібник. За ред. Клименко М. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Закалов О.В., Ворощук В.Я. Дипломне проектування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв : навчальний посібник. Видавництво ТНТУ ім.І. Пулюя, 2011. 350 с.

2. Петруша, О. О., Вашека О. М. Технологічне проектування харчових виробництв в системі управління безпечністю. Education and science of today: intersectoral issues and development of sciences : Collection of scientific papers «ΛΟΓΟΣ» with Proceedings of the I International Scientific and Practical Conference, Cambridge, March 19, 2021. Cambridge-Vinnytsia: P.C. Publishing House & European Scientific Platform, 2021. Vol. 2. Pp. 58-62.
3. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень: ДСН 3.3.6.042 – 99 [Чинний від 1999-12-01]. Київ, Мінрегіонбуд України, 1999. 9 с.

Інформаційні ресурси мережі Інтернет

1. Лінія консервування томатів (відео)
<https://www.youtube.com/watch?v=VyEs4rIZISs>
2. Каталог Каховського експериментального заводу (обладнання консервних цехів) <http://www.kemz.com.ua/catalog.html>
3. Плодоовочева складова у формуванні продовольчої безпеки України http://www.agrosvit.info/pdf/2_2020/14.pdf
4. Лінія сушіння фруктів
https://www.youtube.com/watch?v=FaVvI_8J2EQ

Рік введення

2023