

**СИЛАБУС**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**« Основи проектування підприємств молочної і м'ясної галузей »**

<b>Рівень вищої освіти</b>	перший (бакалаврський) рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	спеціальність 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва» ОПП «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	<b>вибіркова</b>
<b>Курс, семестр</b>	4 курс, 8 семестр 2 курс, 4 семестр
<b>Трудомісткість</b>	загальна кількість годин – 120 год.; кількість кредитів – 4
<b>Мова(и) викладання</b>	державна
<b>ННІ / факультет, кафедра</b>	факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробника(ів)</b>	<i>викладач:</i> Дубова Галина, к. т. н., доцент <i>контакти:</i> ауд. 504 (навчальний корпус № 5К) <i>e-mail:</i> <a href="mailto:halyna.dubova@pdau.edu.ua">halyna.dubova@pdau.edu.ua</a> <i>сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	сформувані у майбутніх фахівців знання і навички складання завдання на проектування, розроблення учбових проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств молочної і м'ясної галузей для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво; надати студентам практичних навичок підбору і розрахунку технологічного обладнання, робочої сили, енергоносіїв та площ функціональних груп приміщень.
<b>Компетентності</b>	ЗК 2. Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Прагнення до збереження навколишнього середовища, забезпечення та дотримання безпечних умов праці. ФК 1. Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва. ФК 11. Здатність застосовувати знання організації й управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва, оцінювати її якість та безпеку, встановлювати відповідність нормативно-технічній документації.
<b>Результати навчання</b>	РН 1. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням програмного забезпечення, забезпечувати умови для здійснення технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва.
<b>Методи навчання</b>	<i>за джерелом знань:</i> словесні, наочні та практичні методи;

	<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><b>Програма навчальної дисципліни</b></p>	<p>Тема 1. Основи проектування підприємств молочної і м'ясної галузей, нормативна документація на проектування.</p> <p>Тема 2. Складові генерального плану підприємства молочної і м'ясної галузей.</p> <p>Тема 3. Розрахунок основної і допоміжної сировини, підбір технологічного обладнання, робочої сили, енерговитрат підприємства.</p> <p>Тема 4. Розрахунок виробничих площ під час проектування підприємств молочної і м'ясної галузей.</p> <p>Тема 5. Особливості проектування молокопереробних підприємств.</p> <p>Тема 6. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств.</p> <p>Тема 7. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування підприємств молочної і м'ясної галузей</p> <p>Тема 8. Графічна частина проекту будівництва (реконструкції) переробних підприємств молочної і м'ясної галузей.</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p><i>форми поточного контролю:</i> навчальні завдання, опитування.</p> <p><i>форма семестрового контролю:</i> залік.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></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: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist">https://www.pdaa.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist</a></p> <p>На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті на різноманітних навчальних платформах (Prometheus, Coursera тощо) за частиною освітнього 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 <a href="https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf">https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproporya_dok22.pdf</a>.</p> <p>Після завершення вивчення навчальної дисципліни кожен здобувач</p>

	вищої освіти має пройти опитування в особистому кабінеті АСУ ПДАУ.
<b>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	Базові знання з ОК: «Основи фахової діяльності», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Технологія виробництва продукції птахівництва», «Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва», «Технологія виробництва продукції свинарства», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія виробництва продукції тваринництва».
<b>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</b>	презентації, відеоролики, креслення.
<b>Рекомендовані джерела інформації</b>	<p style="text-align: center;"><b>Основні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Основні вимоги до проектної та робочої документації: ДСТУ Б А.2.4-4:2009 [Чинний від 2010-01-01]. – К: Мінрегіонбуд України, 2009. – 66 с. – (Національні стандарти України).</li> <li>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.</li> <li>ВНТП – АПК-23.06. Відомчі норми технологічного проектування. Підприємства по забою худоби, птиці, кролів і переробці продуктів забою. Міністерство аграрної політики України. Київ.</li> <li>ВНТП-АПК-24.06. Відомчі норми технологічного проектування підприємств по переробці молока. Мінсільгосппрод України ВНТП-АПК-24.06. К. 2006. 105 с.</li> <li>Креслення. Навчальний посібник. / Автори-упорядники: Глушко Ю.Ю., Гребенькова Г.В.М.: Ресурсний центр ГУРТ, 2016. 128 с.</li> <li>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.</li> <li>Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості.: Навчальний посібник. За ред. Клименко М. М. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с.</li> </ol> <p style="text-align: center;"><b>Допоміжні</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Закалов О.В. Дипломне проектування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв : навчальний посібник / Закалов О.В., Ворощук В.Я. Видавництво ТНТУ ім.І. Пулюя, 2011.– 350 с.</li> <li>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 &amp; European Scientific Platform, 2021. Vol. 2. Pp. 58-62.</li> <li>Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень: ДСН 3.3.6.042 – 99 [Чинний від 1999-12-01]. К., Мінрегіонбуд України, 1999. 9 с.</li> </ol>
<b>Рік введення</b>	2023