

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПОЛТАВСЬКА ДЕРЖАВНА АГРАРНА АКАДЕМІЯ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ І  
М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ**

**Освітньо-професійна програма** Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
спеціальність 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва  
галузь знань 20 Аграрні науки та продовольство освітній ступінь Бакалавр

<p>Розробник <b>Дубова Галина</b> – доцент кафедри харчових технологій, к.т.н, доцент</p>	
<p>Гарант ОПП <b>Слинько Віктор</b> - професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доцент, кандидат сільськогосподарських наук</p>	

Полтава  
2020 р.

## Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

<b>Назва навчальної дисципліни</b>	<b>Проектування підприємств молочної і м'ясної галузей</b> обов'язкова дисципліна професійної підготовки
<b>Назва структурного підрозділу</b>	 Кафедра харчових технологій
<b>Контактні дані розробників, які залучені до викладання</b>	Викладач: <b>Дубова Галина</b> , к.т.н., доцент Контакти: ауд. 504, навчальний корпус 5 К  : <a href="mailto:halyna.dubova@pdaa.edu.ua">halyna.dubova@pdaa.edu.ua</a> ,  : 0958146263, сторінка викладача: <a href="https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna">https://www.pdaa.edu.ua/people/dubova-galyna-yevgeniyivna</a>
<b>Рівень вищої освіти</b>	Перший (бакалаврський) рівень
<b>Спеціальність</b>	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
<b>Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни</b>	Розведення сільськогосподарських тварин, Технологія виробництва молока і яловичини, Технологія виробництва продукції вівчарства і козівництва, Технологія виробництва продукції птахівництва, Технологія виробництва продукції свинарства, Технологія переробки продукції тваринництва.
<b>Мова викладання</b>	Державна

**Мета вивчення навчальної дисципліни** – сформувати у майбутніх фахівців знання і навички розроблення проектів будівництва нових, реконструкції або технічного переоснащення діючих підприємств молокопереробної та м'ясопереробної галузей для збільшення випуску продукції, підвищення її якості, зменшення витрат на виробництво. Відповідно для досягнення мети здобувачі вищої освіти набувають практичних навичок складання завдання на проектування, підбору асортименту продукції, проведення технологічних розрахунків сировини, матеріалів та готової продукції, підбору і розрахунку часу роботи технологічного обладнання, робочої сили та площ функціональних груп приміщень.

### **Основні завдання навчальної дисципліни:**

- надати здобувачам вищої освіти знання щодо принципів проектування підприємств молочної та м'ясної промисловості; основних напрямів проектування будівництва і реконструкції, розширення і технічного переоснащення підприємств; методів проектування і порядку його проведення; суті технологічних процесів молочної та м'ясної галузей; технічних характеристик технологічного обладнання для виробництва молочних та м'ясних продуктів; організації робочого часу молоко- і м'ясопереробних підприємств;

- навчити здобувачів вибирати і обґрунтовувати способи виробництва молочної і м'ясної продукції; проводити розрахунки продуктів, підбирати і розраховувати час роботи технологічного обладнання, виробничих площ, витрат енергоресурсів тощо; виконувати креслення підприємств молочної і м'ясної промисловості в обсязі курсового і дипломного проектів; використовувати комп'ютерну техніку для виконання технологічних розрахунків і графічної частини проектів.

- привити практичні навички проведення системного аналізу технологічних процесів виробництва молочних та м'ясних продуктів; виявлення «вузьких місць» підприємств та цехів (дільниць), що потребують першочергової реконструкції або переоснащення.

### Заплановані результати навчання:

<b>Компетентності:</b>	
<b>загальні</b>	<b>фахові</b>
ЗК 4. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК 7. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 8. Прагнення до збереження навколишнього середовища	ФК 11. Здатність застосовувати знання організації та управління технологічним процесом переробки продукції тваринництва для ефективного ведення господарської діяльності підприємства.
<b>Програмні результати навчання:</b>	
ПРН 1. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.	

### Програма навчальної дисципліни:

- Тема 1. Основи проектування переробних підприємств, нормативна документація на проектування.
- Тема 2. Складові генерального плану підприємства з переробки молока або м'яса.
- Тема 3. Підбір і розрахунок технологічного обладнання.
- Тема 4. Розрахунок виробничих площ під час проектування харчових підприємств розрахунок робочої сили, енерговитрат.
- Тема 5. Особливості проектування м'ясопереробних підприємств.
- Тема 6. Особливості проектування молокопереробних підприємств.
- Тема 7. Компонування основних та допоміжних виробничих приміщень під час проектування переробних підприємств.
- Тема 8. Оформлення графічної частини проекту будівництва (реконструкції) переробних підприємств.

### Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2020 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	7
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80,0

### Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Опитування, конспект лекцій	32,0
Виконання практичних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

## Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C	задовільно	
64-73	D		
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Трудомісткість:

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4,0

Форма семестрового контролю – залік



### Інформаційні джерела:

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. ДСТУ Б А.2.4–4–2009 Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної й робочої документації. [Чинний від 2009–01–24]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 7 с.
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.
5. ВНТП–АПК-24.06. Відомчі норми технологічного проектування підприємств по переробці молока. Мінсільгоспрод 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. М. Вінниця: Нова Книга, 2005. 384 с.