

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра Технології та обладнання переробних і харчових виробництв

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ПРОЕКТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБНИХ
ПІДПРИЄМСТВ**

(назва навчальної дисципліни)

Освітньо-професійна програма:	Технології і засоби механізації сільськогосподарського виробництва
Спеціальність:	208 Агроінженерія
Галузь знань:	20 Аграрні науки та продовольство
Освітній ступінь:	магістр

Розробник: Скрипник В.О., професор кафедри Технології та обладнання переробних і харчових виробництв, доктор технічних наук, професор

Гарант: Віктор Шейченко, професор кафедри Технології та засобів механізації аграрного виробництва, доктор технічних наук, професор

Полтава
2022 р.

Форма опису навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	Проектування технологічних процесів переробних підприємств
Назва структурного підрозділу	Кафедра Технології та обладнання переробних і харчових виробництв
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор Контакти: ауд. 364а (навчальний корпус № 3) E-mail viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua Сторінка викладача: https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovych
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Спеціальність	208 Агроінженерія
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Перелік навчальних дисциплін, які передують її вивченню: Машини, обладнання та їх використання в переробній галузі

Заплановані результати навчання

Мета вивчення навчальної дисципліни: формування у здобувачів вищої освіти високого рівня знань з:

- проектування технологічних процесів в переробці сільськогосподарської продукції;
- організації ефективної енерго- і ресурсоощадної експлуатації технологічних ліній та комплексів з переробки сільськогосподарської продукції;
- організації монтажу і пусконаладження обладнання та машин в складі технологічних ліній та комплексів з переробки сільськогосподарської продукції;
- бізнес-планування роботи технологічних ліній та комплексів з переробки сільськогосподарської продукції.

Основні завдання навчальної дисципліни:

- опанування здобувачами вищої освіти методами теоретичних та практичних розрахунків технологічних ліній, комплексів з переробки сільськогосподарської продукції;
- набуття здобувачами вищої освіти практичних навичок з ефективної енерго- і ресурсоощадної експлуатації, підбору обладнання, машин в склад технологічних ліній, комплексів з переробки сільськогосподарської продукції для механізації технологічних процесів;
- опанування здобувачами вищої освіти принципів бізнес-планування технологічних процесів у сільськогосподарському виробництві.

Компетентності:

Загальна: здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.

Програмні результати навчання: демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях з метою їх запровадження у професійній діяльності та вирішення різних задач.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Розрахунок та комплектування ліній виробництва крупів.

Тема 2. Розрахунок та комплектування ліній виробництва борошна.

Тема 3. Розрахунок та комплектування ліній виробництва хлібобулочних виробів.

Тема 4. Розрахунок та комплектування ліній виробництва олії.

Тема 5. Розрахунок та комплектування ліній виробництва молокопродуктів.

Тема 6. Розрахунок та комплектування ліній переробки м'яса та виробництва м'ясних виробів.

Тема 7. Розрахунок та комплектування ліній переробки плодоовочевої сировини.

Тема 8. Бізнес-планування технологічних процесів.

Трудомісткість

Загальна кількість годин – 120 год.

Кількість кредитів – 4

Форма семестрового контролю – ПМК (залік)

Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни:

Робоча навчальна програма, презентації

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної форми навчання 208АІмаг2020(II)

Назва теми	Форми контролю			Разом
	Облік відвідування та перевірка конспекту лекцій	Письмове чи усне опитування під час проведення та виконання вправ практичної роботи.	Тестування самостійної роботи	
Тема 1. Розрахунок та комплектування ліній виробництва крупів	4	4	2	9
Тема 2. Розрахунок та комплектування ліній виробництва борошна	4	4	2	14
Тема 3. Розрахунок та комплектування ліній виробництва хлібобулочних виробів	4	8	2	9
Тема 4. Розрахунок та комплектування ліній виробництва олії	4	8	2	13
Тема 5. Розрахунок та комплектування ліній	4	8	2	9

виробництва молокопродуктів				
Тема 6. Розрахунок та комплектування ліній переробки м'яса та виробництва м'ясних виробів	4	8	2	13
Тема 7. Розрахунок та комплектування ліній переробки плодоовочевої сировини	4	8	2	9
Тема 8. Бізнес- планування технологічних процесів	4	-	6	4
Разом:	32	48	20	100