

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Механіко-технологічний факультет
Кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика»**

**СИЛАБУС
з навчальної дисципліни
«ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ З
ОСНОВАМИ ПРОМБУДІВНИЦТВА»**

[\(http://www.tsatu.edu.ua/ophv/course/proektuvannja-pererobnyh-pidpryjemstv-z-osnovamy-promyslovoho-budivnytva/\)](http://www.tsatu.edu.ua/ophv/course/proektuvannja-pererobnyh-pidpryjemstv-z-osnovamy-promyslovoho-budivnytva/)

Викладачі д.т.н., проф.. Самойчук Кирило Олегович
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/samojchuk-kyrylo-olehov/>
к.т.н., доц. Ломейко Олександр Петрович
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/lomejko-oleksandr-petrovych/>

Кількість кредитів 5
Загальна кількість годин 150

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Проектування підприємств харчової промисловості з основами промбудівництва» (ППХПОПБ) необхідна майбутньому фахівцеві для компетентного вирішення виробничих задач, пов'язаних з будівництвом промислових споруд переробної галузі, підтриманням належного санітарного рівня на виробництві та розрахунком і проектуванням об'єктів переробної галузі.

Метою дисципліни ППХПОПБ є висвітлення наукових основ проектування та розрахунку сучасних потоково-технологічних ліній, формування у студентів розуміння основних питань будівництва та інженерного оснащення споруд переробних і харчових виробництв, а також заходів для підтримання високого рівня виробничої санітарії на переробних підприємствах та засоби для їх проведення.

Завданнями дисципліни є:

- Ознайомлення з основними будівельними елементами, вивчення властивостей будівельних матеріалів і розчинів;
- Призначення інженерних мереж переробних підприємств, їх види та класифікація;
- Вивчення видів та області застосування санітарних правил в харчовому виробництві, основні вимоги до приміщень та обладнання;
- Отримання поняття про суть і методи проведення дезінфекції, дезінсекції, дезінвазії, дезодорації і дератизації.
- Отримання компетенцій з проектування ліній та цехів харчових виробництв з визначенням всіх площ виробництва, кількості обслуговуючого персоналу та витрати енергетичних ресурсів;
- Ознайомлення з основними правилами компоновки об'єктів на генеральному плані підприємства.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 «Харчові технології»	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ЗК 7. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 8. Здатність працювати автономно.</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p>	<p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p>	<p>РН 8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.</p> <p>РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматичного 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 апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту</p> <p>РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>РН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.</p> <p>РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p>

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Класифікація будівель і споруд, структурні частини будівель.
2. Будівельні матеріали їх класифікація. Основні властивості будівельних матеріалів.
3. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи опалення.
4. Інженерне обладнання переробних та харчових підприємств. Системи водопостачання, каналізації, вентиляції.
5. Гігієна підприємств переробної промисловості.
6. Профілактичні санітарні заходи на підприємствах переробної та харчової галузі.
7. Загальні положення та нормативна база для проектування.
8. Методика визначення технології виробництва продукції та розрахунок об'ємів переробки сировини.
9. Методика підбору обладнання технологічного процесу, графіки роботи підприємства.
10. Розрахунок площ переробного підприємства і компонування виробничих приміщень.
11. Проектування генерального плану підприємств переробної промисловості.

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Каркаси промислових споруд та їх елементи.
2. Вивчення основних фізико-механічних властивостей будівельних матеріалів.
3. Методика розрахунку системи опалення для підприємств переробної і харчової галузі.
4. Методика розрахунку системи водопостачання підприємств переробної і харчової галузі.
5. Методика розрахунку системи каналізації підприємств переробної і харчової галузі.
6. Ветеринарно-санітарні заходи на підприємствах переробки продукції тваринництва.
7. Санітарні заходи на підприємствах по переробці зерна.
8. Обладнання для проведення ветеринарно-санітарних заходів.
9. Технологічні розрахунки при переробці продукції рослинництва.
10. Технологічні розрахунки при переробці продукції тваринництва.
11. Розробка графіків роботи переробного підприємства.
12. Компонування виробничих приміщень та технологічного обладнання на переробному підприємстві.
13. Проектування генерального плану переробного підприємства.

Політика курсу

Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- приймати активну участь у науково-дослідній роботі здобувачів вищої освіти;
- виключати мобільний телефон під час занять і під час занять і під час контролю знань;
- вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи;
- відпрацьовувати пропущені заняття;
- дотримуватись академічної доброчесності.

Рекомендована література

1. Проектування та будівництво підприємств із виробництва і переробки продукції тваринництва. Навчальний посібник / Польовий Л.В., Яремчук О.С., Захаренко М.О. Вінниця: Вінницький національний аграрний університет, 2013
2. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей / А.П. Лозовський, О.М. Іванов, Т.В. Самойленко. Суми: Університетська книга, 2014. 320 с.
3. Технологічне проектування м'ясо-жирових підприємств м'ясної промисловості: Навч. посібник / М.М. Клименко, В.М. Пасічний, М.М. Масліков / За ред. проф. Клименка М.М. Вінниця: Нова книга, 2005. 384 с.
4. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових підприємств: Навчальний посібник / Богомолів О.В, Гурський П.В. Харків: 2005
5. Проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості (ВПТП-СГіП). К.: Мінсільгоспром України, 1996. Ч.1. 38 с.

Гарант освітньої програми


(підпис)

Марина СЕРДЮК