



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Проектування підприємств харчової галузі» (назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *181 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма: *Технологічна експертиза та безпека харчової продукції*

Викладач: *Шарахматова Т.Є., к.т.н., доцент кафедри ХХтаЕ*

Кафедра: *Харчової хімії та експертизи*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: (048) 712-40-06

e-mail: sharahmatova@ukr.net

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі у 7 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 4, годин – 120.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	64	22	-	42
заочна	16	8	-	8
Самостійна робота, годин	Денна – 56		Заочна – 104	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Проектування підприємств харчової галузі» тісно пов'язана зі спеціальними, економічними і загально-інженерними дисциплінами.

Предметом навчальної дисципліни є теоретичне обґрунтування і практичне вирішення проблем проектування харчових підприємств, виробництво цільових екологічних продуктів високої якості, низької собівартості з мінімальними витратами матеріальних та енергетичних ресурсів.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – ОК 10 Теоретичні основи харчових технологій; ОК 13 Технології харчових виробництв; ОК 15 Технологічне обладнання галузі; ОК 17 Стандартизація, метрологія та сертифікація; ОК 18 Автоматизація виробничих процесів; ОК 19 Безпека життєдіяльності та основи охорони праці; ОК 21 Управління якістю та безпечністю харчової продукції.

Послідовні – ОК 22 Технологічна експертиза виробництва харчової продукції з КП; ОК 24 Визначення терміну придатності харчової продукції; ОК 25 Науково-дослідна робота; ОК 27 Переддипломна практика; ОК 28 Кваліфікаційна робота бакалавра.

Дисципліна «Проектування підприємств харчової галузі» тісно пов'язана з такими дисциплінами як: моделювання технологічних процесів харчових виробництв; процеси і апарати харчових виробництв; основи автоматизованого проектування; методи контролю якості продукції; ідентифікація і методи виявлення фальсифікації харчової продукції, що дозволяють здобувачу вільно опрацьовувати нормативну документацію.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета викладання дисципліни - ознайомлення здобувачів вищої освіти з принципами проектування підприємств харчової галузі; набуття необхідних знань, вмінь і навичок для

підготовки їх до наступної професійної діяльності; виконання курсових та дипломного проєктів, а також вирішення проєктних виробничих ситуацій на підприємствах харчової галузі на сучасному науково-технічному рівні.

Завдання викладання дисципліни – навчити здобувачів вищої освіти робити основні технологічні та будівельні розрахунки для проєктування підприємств харчової галузі.

В результаті вивчення дисципліни здобувачі повинні

знати:

- види і склад проєктів;
- принципи проєктування, реконструкції і технічного переобладнання підприємств харчової галузі;
- вимоги нормативно-технічних документів щодо проєктування виробничих приміщень з урахуванням особливостей технологічних процесів;
- прогресивні технології переробки харчової сировини;
- фактори безпеки при виробництві харчової продукції;
- заходи щодо охорони навколишнього середовища.

вміти:

- застосовувати отримані предметні та професійні знання у практичних ситуаціях;
- складати технологічні схеми для випуску різного виду продукції;
- проводити розрахунки основної і допоміжної сировини для виробництва заданого асортименту продукції;
- проводити підбір і розрахунок технологічного обладнання;
- здійснювати заходи щодо безпеки життєдіяльності на підприємствах харчової галузі і охороні навколишнього середовища;
- складати самостійно та у команді нормативно-проєктну документацію для створення об'єктів проєктування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – іспит.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач

підпис

Тетяна ШАРАХМАТОВА

Завідувач кафедри

підпис

Антоніна КАПУСТЯН