



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва»

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: Бакалавр

Спеціальність: 204 «Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва»

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Викладач: Ланженко Любов Олександрівна, к.т.н., доцент кафедри ТМОЖПтаІК

Кафедра: Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: (048) 712-40-63

e-mail: lanjenko87@gmail.com

Викладач: Шлапак Галина Всеволодівна, к.т.н., доцент кафедри ТМРМ

Кафедра: Технології м'яса, риби і морепродуктів

Профайл викладача:

Контактна інформація:

e-mail: shlapak.galya@mail.ru

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 6, годин – 180.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	68	28	-	40
заочна	36	16	-	20
Самостійна робота, годин	Денна – 112		Заочна – 144	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» тісно пов'язана зі спеціальними, економічними і загально-інженерними дисциплінами.

Предметом навчальної дисципліни є теоретичне обґрунтування і практичне вирішення проблем проектування підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти, виробництво цільових екологічних продуктів високої якості, низької собівартості з мінімальними витратами матеріальних та енергетичних ресурсів.

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – ОК 16 Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм; ОК 17 Технології виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства; ОК 18 Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока; ОК 19 Технології виробництва продукції птахівництва і кролівництва; ОК 20 Технології виробництва та первинної переробки продукції

свинарства; ОК 24 Технології переробки молока; *послідовні* – ОК 24 Технології переробки молока; ОК 29 Технології переробки м'яса; ОК 25 КП з дисципліни «Технології переробки молока»; ОК 28 КП з дисципліни «Технології переробки м'яса»; ОК 32 Кваліфікаційна робота бакалавра.

Дисципліна «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» тісно пов'язана з такими дисциплінами як: стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва; безпека життєдіяльності та основи охорони праці; ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока, що дозволяють здобувачу вільно опрацьовувати нормативну документацію.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» – отримання знань щодо основ проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції та розширення підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва із застосуванням інженерних розрахунків, нормативної документації, оптимальних параметрів технологічних процесів, що дозволять застосовувати на практиці отримання безпечної сировини тваринного походження із заданим хімічним складом та високоякісних м'ясних, молочних і молоковмісних продуктів із врахуванням вимог охорони навколишнього середовища.

В результаті вивчення курсу «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва» здобувачі повинні:

знати:

- алгоритми інженерно-проектних розрахунків на підприємствах з виробництва сировини тваринного походження та на переробних підприємствах;
- основні типи проектування, зокрема системи автоматизованого проектування;
- основні види розрахункового та графічного матеріалу для отримання нормативно-проектної документації;
- основні способи складання технологічних схем виробництва сировини тваринного походження та її переробки у безпечні і високоякісні м'ясні, молочні та молоковмісні продукти.

вміти:

- застосовувати отримані предметні та професійні знання у практичних ситуаціях;
- проводити проектні розрахунки технологічних процесів на підприємствах з виробництва сировини тваринного походження та на переробних підприємствах відповідно до технологічних схем виготовлення м'ясної, молочної та молоковмісної продукції;
- контролювати, оцінювати та проводити проектувальні роботи (модернізація, технічне переоснащення, реконструкція, розширення) з використанням автоматизованих систем проектування з дотриманням комплексу заходів, орієнтованих на захист навколишнього середовища, санітарно-гігієнічних вимог, інструкцій з охорони праці, техно-хімічного та мікробіологічного контролю, безпеки життєдіяльності;
- складати самостійно та у команді нормативно-проектну документацію для створення об'єктів проектування.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік.

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	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Любов ЛАНЖЕНКО
Викладач	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Галина ШЛАПАК
Завідувач кафедри	<u>/ПІДПИСАНО/</u> підпис	Наталія ТКАЧЕНКО