МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва

КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ МОЛОЧНОЇ ТА М'ЯСНОЇ ГАЛУЗЕЙ

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

Розробник
Кодак Тетяна –
доцент кафедри харчових технологій,
к. с.-г. н

Гарант ОПП
Слинько Віктор –
професор кафедри технології виробництва продукції тваринництва, доцент, к. с.-г. н

Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	**Проектування підприємств молочної та м'ясної галузей** вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	Викладач: **Кодак Тетяна**, к.с.-г.н. Контакти: ауд. 502к, корпус 5-К : tetiana.kodak@pdaa.edu.ua, : 0509596589, сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/kodak-tetyana-stepanivna
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Технологія м'яса та м'ясних продуктів, Технологія молока та молочних продуктів, Технологічне обладнання молоко- і м'ясопереробних підприємств
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни – сформувати у майбутніх фахівців глибокі теоретичні знання основ проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств; дати здобувачам необхідні теоретичні знання і навики для практичної діяльності в галузі проектування нових, технічному переоснащенні та реконструкції діючих підприємств; навчити складати технологічну схему переробки сировини, з використанням безвідхідних технологій, розробляти схеми технохімічного і мікробіологічного контролю виробництва, проводити продуктовий розрахунок і розрахунок та підбір обладнання, аналізувати нормативну документацію і обумовлювати технологічну поточність та параметри режимів виробництва; виконувати креслення генерального плану підприємств, компоновочні креслення цехів, креслення апаратурно-технологічних ліній виробництва продуктів.

Основні завдання навчальної дисципліни: навчити майбутніх фахівців сучасним методам проектування молокопереробних та м'ясопереробних підприємств, із врахуванням специфіки виробництва, використовуючи при цьому останні досягнення науки, техніки і технології виробництва молочної та м'ясної продукції. Необхідно привити здобувачам вищої освіти теоретичні знання і практичні навики щодо комплексного підходу і вирішення тієї чи іншої задачі в області проектування.

Заплановані результати навчання:

Компетентності:	
загальні	**фахові**
ЗК 2 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях.	ФК 1 Здатність використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва

ЗК 3. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.	ФК 10 Здатність застосовувати знання морфології, фізіології, біохімії та мікробіології різних видів тварин для реалізації ефективних технологій виробництва і переробки їх продукції.
Програмні результати навчання:	
ПРН Д1 (додатковий). Проектувати переробні підприємства молочної та м'ясної галузей з врахуванням потужності, потоковості технологічних процесів, дотриманням стандартів та вимог.	

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Основи проектування молокопереробних підприємств
Тема 2. Продуктовий розрахунок у виробництві молочних продуктів
Тема 3. Підбір і розрахунок часу роботи технологічного обладнання
Тема 4. Графічна частина проекту
Тема 5. Основи проектування м'ясопереробних підприємств
Тема 6. Основні технологічні розрахунки цехів м'ясожирового корпусу
Тема 7. Основні технологічні розрахунки в ковбасному виробництві
Тема 8. Особливості технологічних розрахунків у консервному виробництві

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021, 2021 стн р.
Рік навчання (курс)	4 / 7
Семестр	3 / 5
Лекції (годин)	16,0
Практичні (годин)	24,0
Самостійна робота (годин)	80

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Ведення конспекту лекцій	16,0
Виконання практичних робіт та їх захист	48,0
Виконання завдань самостійної роботи	16,0
Контрольні 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		
64-73	D		

60-63	E	задовільно	
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

Сторінка курсу на платформі Moodle -

Інформаційні джерела:

1. Антипова Л.В. Проектирование предприятий мясной отрасли с основами САПР. Москва: Колос, 2003. 320с

2. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов. Київ: Інкос, 2006. 600 с.

3. Голубева Л.В. Проектирование предприятий молочной отрасли с основами промстроительства. СПб: «Гиорд», 2010. 288 с.

4. Голубева Л.В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока. Москва. : ДеЛипринт, 2004. 179 с.

5. Голубева Л.В. Технология молочных консервов и заменителей цельного молока. : уч. пособие. Москва. ДеЛипринт, 2005. 376с.

6. Гудков А.В. Сыроделие: технологические, биологические и физико–химические аспекты. Москва. : ДеЛипринт, 2004 г. 843 с.

7. Золотин Ю.П. Оборудование предприятий молочной промышленности. М. : Агропромиздательство, 1985. 369 с.

8. Оноприйко А.В. Производство молочных продуктов. : практикум. Москва, 2004. 384 с.

9. Ростроса Н.К., Мордвинцева П.В. Курсовое и дипломное проектирование предприятий молочной промышленности. М.: Агропромиздат, 1989. 302 с.

10. Патратий А.П. Справочник для работников лабораторий предприятий молочной промышленности. М. : Пищевая промышленность, 1980. 345 с.

11. Технологія незбираномолочних продуктів / Т.А. Скорченко, Г.Є. Поліщук, О.В. Грек, О.В. Кочубей / за редакцією Скорченко Т.А. : навч. посібник. Вінниця: Нова книга, 2005. 264 с.

12. Технологія м’яса та м’ясних продуктів/ Під ред. М.М. Клименка. Київ : Вища освіта, 2006. 640 с.

13. Власенко В.В., Береза І.Г., Машкін М.І.. Технологія продуктів забою тварин. Вінниця: РВВ ВАТ “Віноблдрукарня”, 1999. 448 с.