



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока

(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 Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

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

Профайл викладача: **Контактна інформація:**
тел: (048) 712-40-63
e-mail: lanjenko87@gmail.com

Викладач: *Ткаченко Наталія Андріївна, д.т.н., професор, зав. кафедри Технології молока, олійно-жирових продуктів та індустрії краси*

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

Профайл викладача: **Контактна інформація:**
e-mail: nataliya.n2013@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається на 3 курсі у 6 семестрі для денної та заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS - 3, годин – 90.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	34	14	-	20
заочна	18	8	-	10
Самостійна робота, годин	Денна – 56		Заочна – 72	

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

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

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

Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Основи автоматизованого проектування»; «Ветеринарно-гігієнічні та зоотехнічні основи організації молочних ферм»; «Ветеринарно-санітарна і технологічна експертиза молока»; «Безпечність у виробництві і переробці молока»; «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва»; «Технологія переробки молока»; **послідовні** – «Технологія переробки молока»; «КП з Основ проектування підприємств з виробництва і переробки молока»;

«Комплексна переробка вторинної молочної сировини»; «Ветеринарно-санітарна та технологічна експертиза м'ясних і молочних продуктів»; «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи».

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «*Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока*» – отримання знань щодо основ проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції та розширення підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва молочною напрямку із застосуванням інженерних розрахунків, нормативної документації, оптимальних параметрів технологічних процесів, що дозволять на практиці отримати безпечну сировину тваринного походження із заданим хімічним складом та високоякісні молочні і молоковмісні продукти із врахуванням вимог охорони навколишнього середовища.

В результаті вивчення курсу «*Основи проектування підприємств з виробництва і переробки молока*» студенти повинні

знати:

- алгоритми інженерно-проектних розрахунків на підприємствах з виробництва молочної сировини та на молокопереробних підприємствах, способи пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел;
- основні типи проектування, зокрема системи автоматизованого проектування, мати базові знання організації технологічних процесів у виробництві та переробці продукції тваринництва;
- основні види розрахункового та графічного матеріалу для отримання нормативно-проектної документації;
- способи виявлення та вирішення проблем на підприємствах з виробництва і переробки молочної сировини із застосуванням інженерно-проектних рішень;
- способи здійснення технохімічного та мікробіологічного контролю технологічних процесів під час виробництва та переробки продукції скотарства молочною напрямку для застосування в практичних ситуаціях;
- основні способи складання технологічних схем з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у безпечні і високоякісні молочні та молоковмісні продукти.

вміти:

- застосовувати отримані предметні та професійні знання щодо законів організації технологічних процесів у виробництві та переробці продукції тваринництва молочною напрямку у практичних ситуаціях;
- здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації щодо вирішення проблем на підприємствах з виробництва і переробки молочної сировини із застосуванням інженерно-проектних рішень та сучасних інформаційних технологій;
- проводити проектні розрахунки технологічних процесів на підприємствах з виробництва молочної сировини, на молокопереробних підприємствах відповідно до технологічних схем із застосуванням спеціальних знань щодо розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних молочних та молоковмісних продуктів;
- контролювати, оцінювати та проводити проєктувальні роботи (модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення) з використанням автоматизованих систем проектування з дотриманням міжнародних та національних стандартів і практик, комплексу заходів, орієнтованих на захист навколишнього середовища, санітарно-гігієнічних вимог, інструкцій з охорони праці, безпеки життєдіяльності, технохімічного та мікробіологічного контролю сучасних технологічних процесів з виробництва і переробки продукції тваринництва, зокрема, продукції скотарства молочною напрямку;
- 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 ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету» та «Положення про організацію освітнього процесу».

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