

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса»

(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: *Шлапак Галина Всеволодівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент*

Поварова Наталя Миколаївна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів, кандидат технічних наук, доцент

Кафедра: *Технології м'яса, риби і морепродуктів*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (067) 758-02-24

e-mail: : shlapak.galya@ukr.net

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 (067)996-04-33

e-mail: povarova.natasha@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *обов'язкова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на 4 курсі у 1 семестрі та для студентів заочної форми навчання.

Кількість кредитів – 3,0, 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 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 – «Основи автоматизованого проектування», «Стандартизація, облік і звітність у виробництві та переробці продукції тваринництва», «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Технології виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства», «Технології виробництва продукції птахівництва і кролівництва», «Технології виробництва та первинної переробки продукції свинарства»: послідовні – «Технології переробки м'яса», «КП з Основ

проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса», «Атестація: підготовка та захист кваліфікаційної роботи»

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «*Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса*» – отримання знань щодо основ проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції та розширення підприємств з виробництва та переробки продукції тваринництва із застосуванням інженерних розрахунків, нормативної документації, раціональних параметрів технологічних процесів, підбору і розрахунку технологічного обладнання, що дозволять застосовувати знання на практиці для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних продуктів на підприємствах м'ясопереробної галузі.

В результаті вивчення курсу «Основи проектування підприємств з виробництва і переробки м'яса» 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 оформлення нормативно-проектної документації;
- основні способи складання технологічних схем виробництва сировини тваринного походження та її переробки у безпечні і високоякісні м'ясопродукти.

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 продукції;
- контролювати, оцінювати та проводити проектувальні роботи (модернізація, технічне переоснащення, реконструкція, розширення) із використанням теорій та методів зооінженерії, автоматизованих систем проектування та дотриманням комплексу заходів, орієнтованих на захист навколишнього середовища, санітарно-гігієнічних вимог, інструкцій з охорони праці, техніко-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 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 /ПІДПИСАНО/ Галина ШЛАПАК
підпис

Викладач /ПІДПИСАНО/ Наталя ПОВАРОВА
підпис

Завідувач кафедри ТМРiМ /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА
підпис