



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології м'ясних і рибних продуктів

**Викладач:** Кушніренко Надія Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

**Кафедра:** кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80

**Профайл викладача**

**Контактна інформація:**

тел. 067-766-41-46

e-mail: [kushnirenkonadia@gmail.com](mailto:kushnirenkonadia@gmail.com)

### **1. Загальна інформація**

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання – українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у сьомому семестрі денної і заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS- 4,5, годин – 135

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	66	24	42
заочна	18	6	12
Самостійна робота, годин	Денна -69		Заочна – 117

**Розклад занять**

### **2. Анотація навчальної дисципліни**

Предметом вивчення навчальної дисципліни є ознайомити здобувачів вищої освіти з технологічними та апаратурними процесами м'ясо та рибопереробної галузі на всіх рівнях; ознайомлення здобувачів з основами проєктування м'ясо- та рибопереробних підприємств, рибодобувних та рибопереробних суден і їх складових (цехів, ділянок, технологічних ліній, машин і апаратів) з використанням методів системного аналізу; навчання з метою аналізу проєктних рішень і впровадження його в умовах виробництва; підготування здобувачів до роботи в умовах цифрової та обчислювальної техніки і дій у виробничих ситуаціях на сучасному науковому, технічному й організаційному рівнях.

### **3. Мета навчальної дисципліни**

**Метою викладання дисципліни «Проєктування підприємств галузі» є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основами проєктування рибопереробних підприємств, рибопереробних суден і їх складових (цехів, ділянок, технологічних ліній, технологічного устаткування) з використанням методів автоматизованого проєктування. Дати здобувачам вищої освіти уяву про основи застосування елементів систем автоматизованого проєктування (САПР) і навчити їх користуватись сучасними методами проєктування промислових об'єктів, які використовуються в цих системах для забезпечення виконання курсових проєктів і кваліфікаційних робіт із застосуванням сучасних засобів обчислювальної техніки.**

**Завдання** вивчення дисципліни «Проєктування підприємств галузі» є навчити майбутніх інженерів-технологів самостійно вирішувати поставлені завдання в галузі проєктування рибопереробних підприємств та суден і самостійно виконувати курсовий проєкт (КП) і кваліфікаційну роботу (КР).

В результаті вивчення курсу «Проєктування підприємств галузі» здобувачі вищої освіти повинні

**знати :**

- стан і рівень розвитку рибопереробної галузі харчової промисловості в Україні і світі;
- інформаційне забезпечення процесу проєктування в тому числі класифікації та характеристики базових елементів (сировини, тари, готової продукції, обладнання тощо);
- сутність сучасних методів проєктування (структурного і параметричного синтезу) інженерних об'єктів, в тому числі вибору оптимальних апаратурно-технологічних схем, продуктових і технологічних розрахунків, вибору і розрахунку технологічного обладнання і ін.;
- інформаційне забезпечення процесу проєктування в тому числі класифікації та характеристики всього технологічного процесу або технологічної системи з виробництва продуктів з водної сировини;
- принципи автоматизованого проєктування нових або модернізація діючих промислових об'єктів і елементи САПР;
- алгоритм розробки проєктів нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів
- алгоритм розробки інженерних розрахунків, проєктування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва продуктів з гідробіонтів.

**вміти:**

- проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань;
- розробляти проєкти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти;
- проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення;
- обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту;
- здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів;
- здійснювати інженерні розрахунки, проєктування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.

#### [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 / Надія КУШНІРЕНКО

В.о. зав. кафедри / ПІДПИСАНО / Лариса АГУНОВА