|  |  |
| --- | --- |
| Великий герб | **Силабус навчальної дисципліни****ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ** |
| **Ступінь вищої освіти:** | бакалавр |
| **Спеціальність:** | 181 Харчові технології |
| **Освітньо-професійна програма:** | Харчові технології та інженерія |
| **Викладач:** | **Ходаков Олексій Леонідович,**доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент |
| [**Профайл викладача**](http://www.tvie.onaft.edu.ua/%D1%85%D0%BE%D0%B4%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%B2-%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%81%D1%96%D0%B9-%D0%BB%D0%B5%D0%BE%D0%BD%D1%96%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%87/) | **Контакт:**e-mail: khodakov2008@gmail.com, +380682525576 |
| **Викладач:** | **Мельник Ірина Василівна,**доцент кафедри Технології вина та сенсорного аналізу, кандидат технічних наук, доцент |
| [**Профайл викладача**](http://www.tvie.onaft.edu.ua/kadrovii_sostav-2/) | **Контакт:**e-mail: ivmelnik@ukr.net, +380973052551 |
| **Кафедра:** | **Технології вина та сенсорного аналізу**Контактні телефони: (048) 712-41-04, (048) 712-41-04,e-mail: kafedratvie@gmail.com |

1. **Загальна інформація**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип дисципліни -** вибіркова  | **Мова викладання –** українська |

**Навчальна дисципліна викладається на першому курсі у першому та другому семестрі**

|  |  |
| --- | --- |
| **Кількість кредитів - 10,0 годин - 300** |  |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції | практичні |
| **денна** | 30 | 10 | 20 |
| **заочна** | 26 | 10 | 16 |
| **Самостійна робота, годин** | Денна - 120 | Заочна - 124 |
| [**Розклад занять**](http://www.tvie.onaft.edu.ua/grafik-konsultacij/) |  |  |

**2. Анотація навчальної дисципліни**

Дисципліна «Проектування підприємств галузі» ‒ спеціальний курс, який дає можливість отримати необхідні знання в області загальних питань проектування підприємств галузі, сучасних напрямків реконструкції і технічного переозброєння існуючих підприємств галузі, організації та методів проектування підприємств, норм технологічного проектування підприємств галузі, вибору і обґрунтування технологічних схем, побудови графіка технологічних процесів, розрахунків площ і компонування основних і допоміжних виробництв , а також підбору і компоновки технологічного обладнання.

**3. Мета навчальної дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі» є надання студентам навичок роботи з проектно-технічною документацією, зміцнення знань, одержаних з технології та обладнання харчової галузі, зв’язування їх з проектуванням приватних виноробних (бродильних) підприємств на основі новітніх досягнень науки і техніки в галузі; ознайомлення студентів з основами компонування та розрахунків технологічних ліній, машин і апаратів; надання студентам уяви про основи застосування елементів систем автоматизованого проектування і навичок користуванням сучасними методами проектування промислових об’єктів.

**Завдання навчальної дисципліни** :

– оволодівання навичками практичного застосування знань з дисципліни Технологія вина та обладнання виноробної галузі;

– освоєння основ методологічних та інформаційних аспектів сучасних проектних розробок;

– оволодіння методами та принципами проектуванням приватних виноробних (бродильних) підприємств.

 Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати**:

– Оптимальні та раціональні технологічні режими роботи устаткування

– Основні поняття про проектування промислових підприємств в Україні. Сучасний стан і перспективи будівництва та реконструкції промислових підприємств в Україні і за кордоном

– Систему проектних організацій України. Характеристику і класифікацію підприємств бродильної галузі, структуру їх управління.

– Основні положення організації проектування. Етапи проектування

– Загальні вимоги до вибору та складання принципової та апаратурно-технологічної схем з використанням чинних умовно-графічних зображень

– Зміст техніко-економічного обґрунтування (ТЕО) та завдання на проектування. Склад та зміст розділів робочого проекту на будівництво об’єктів виробничого призначення та робочих проектів на технічне пере-оснащення підприємств харчової галузі.

– Проблеми, які стоять перед технологіями бродильних виробництв, шляхи їх вирішення в напрямі ресурсо-енергозбереження, підвищення якості продукції й зниження її собівартості.

– Основні вимоги до складання розділу „Схема генерального плану та транспорт”. Основні рекомендації до вибору будівель.

– Норми технологічного проектування бродильної галузі промисловості, їх використання на етапі розрахунків продуктів.

– Норми розрахунків виробничої потужності цехів та відділень.

– Методику розрахунків продуктів, розрахунків обладнання, витрат і втрат виробництва та інших технологічних характеристик відповідної технології.

– Технологічні норми витрат енергоресурсів на заводах бродильних галузей промисловості. Методи розрахунку витрат пари, електроенергії, холоду, води та повітря.

– Основи автоматизації виробничих процесів. Контроль виробництва та управління якістю продукції. Заходи щодо охорони праці та довкілля.

– Зміст нормативних документів до сировини, напівфабрикатів, товарної продукції і відходів виробництва.

 **вміти**:

– досліджувати технологічні процеси галузі виробництва виноматеріалів, вин або інших продуктів бродіння;

– користуватися нормативною, довідково-інформаційною документа-цією при проектуванні виноробних (бродильних) підприємств;

– аналізувати схеми технологічних процесів виробництва виноробної (пиво-безалкогольної або іншої) продукції діючих підприємств та обґрунтовувати інженерні рішення відповідно до вимог новітніх технологій;

– виконувати підбір та розрахунки обладнання;

– виконувати компонування обладнання на поверхах будівлі виноробних (бродильних) підприємств;

– оформляти проектну текстову і графічну документацію

– здійснювати технологічне проектування з використанням САПР, що забезпечує отримання ефективних проектних розробок, що відповідають вимогам перспективного розвитку галузі.

– Орієнтуватися у перспективах розвитку підприємств бродильної га-лузі на Україні та за кордоном.

– Застосовувати теоретичні знання по складанню розділів робочого проекту на будівництво об’єктів виробничого призначення та робочих проектів, на технічне переоснащення підприємств харчової галузі, бачити свою роль як фахівця у ефективному їх проведенні.

– Обґрунтувати і правильно розташувати (накреслити) схему генерального плану відповідного підприємства.

– Креслити принципові та апаратурно-технологічні схеми бродильних виробництв.

– Оцінювати проектні рішення по підбору обладнання підприємств бродильної галузі промисловості.

– Використовувати нормативну документацію щодо виробництва виноматеріалів, вин, пива та інших продуктів бродильної промисловості, та оцінки якості харчових продуктів, проводити інформаційний пошук в науко-вій літературі та інших джерелах науково-технічної інформації стосовно від-повідної технології.

– Вибирати за техніко-економічними та соціальними показниками кращу прогресивну технологію виробництва цільової продукції підприємств бродильної галузі, очистки стічної води та використання відходів виробництва.

– Аналізувати одержані відомості стосовно перебігу технологічних процесів та давати рекомендації щодо їх удосконалення.

– Застосовувати інформаційні технології в практичній діяльності для вирішення практичних і розрахункових задач, креслення схем, планів і розрізів.

– Виконувати розрахунки продуктів і допоміжних матеріалів, розрахунки та підбір технологічного і допоміжного обладнання, витрат електроенергії, пари, води, повітря, холоду та порівнювати отримані результати з нормативними.

– Використовувати норми витрат енергоресурсів на заводах бродильної галузі промисловості.

– Застосовувати у проектах чинні вимоги з контролю виробництва та управління якістю продукції, заходи щодо охорони праці та довкілля.

[**4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною**](https://docs.google.com/document/d/1IKfyIaTPBx7u2uHv10K7XvwOpDDGEkkp/edit)

**[5. Зміст навчальної дисципліни](https://docs.google.com/document/d/1IKfyIaTPBx7u2uHv10K7XvwOpDDGEkkp/edit)**

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**[Нарахування балів](https://docs.google.com/document/d/1IKfyIaTPBx7u2uHv10K7XvwOpDDGEkkp/edit)**

[**Інформаційні ресурси**](https://docs.google.com/document/d/1IKfyIaTPBx7u2uHv10K7XvwOpDDGEkkp/edit)

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFT_policy.pdf), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](https://onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf)».

Викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Л. Ходаков

 підпис

Викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ І.В. Мельник

 підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.Б. Ткаченко

 підпис