

Черкаський державний технологічний університет
Факультет електронних технологій, автотранспорту та машинобудування
Кафедра проектування харчових виробництв та верстатів нового покоління

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
Проектування переробних та харчових виробництв

Освітній рівень	другий (магістерський)
Статус дисципліни	Обов'язкова
Спеціальність	133 «Галузеве машинобудування» (G11 <i>Машинобудування (за спеціалізаціями)</i>)
Освітня програма	Обладнання переробних і харчових виробництв
Обсяг дисципліни	4 кредити ECTS (120 годин)
Види аудиторних занять	Лекції, практичні заняття
Індивідуальні завдання	
Форма семестрового контролю	Іспит
Мова викладання	Українська

Предмет вивчення дисципліни	<u>Предметом</u> вивчення дисципліни «Проектування переробних та харчових виробництв» є проектування підприємств, цехів та дільниць по переробці сільськогосподарської сировини.
Мета викладання дисципліни	<u>Метою</u> викладання дисципліни є вивчення основ вибору оптимальних технологічних рішень, розрахунку необхідної кількості сировини, кількості обладнання та обслуговуючого персоналу, організації виробничого потоку, компонування виробничих дільниць та розробки генерального плану підприємства, придбання умінь та навичок самостійного розв'язування задач по визначенню найбільш ефективних рішень по вибору видів технологічного та допоміжного устаткування харчових виробництв, розрахунку необхідної виробничої площі та оформлення відповідної графічної документації при проектуванні виробничих структур.
Завдання вивчення дисципліни	<u>Завданням</u> вивчення дисципліни є ознайомлення студентів з теоретичними відомостями про етапи та сутність процесу проектування харчового виробництва, а також ознайомлення з типовими технологічними та об'ємно-компонувальними рішеннями м'ясопереробних підприємств.

Тематичний план дисципліни	<p>Тема 1 Загальні поняття про проектування підприємств.</p> <p>Тема 2 Вимоги, що пред'являються до планування підприємств харчової та переробної промисловості.</p> <p>Тема 3 Характеристика промислових будівель. Тема 4 Архітектурно-будівельне проектування. Тема 5 Графічна частина технічного проекту. Тема 6 Компонування основних виробництв підприємств м'ясної промисловості</p> <p>Тема 7 Компонування структурних підрозділів підприємств м'ясної промисловості</p> <p>Тема 8 Міні-цеха для забою та переробки худоби і технологічні схеми виробництва харчових продуктів</p> <p>Тема 9 Генеральні плани підприємств переробної промисловості</p> <p>Тема 10 Матеріальний розрахунок м'ясокомбінату</p>
Політика дисципліни	не припускаються пропуски відвідування занять, вимагається виконання вимог техніки безпеки під час проведення практичних занять, захист практичних робіт на наступну пару після її виконання, без використання інформаційних ресурсів.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Прізвище, ім'я, по батькові	Сухенко Владислав Юрійович
Науковий ступінь	Доктор технічних наук
Наукове звання	Професор
Посада	Професор кафедри харчових технологій
Місце роботи	Черкаський державний технологічний університет, кафедра харчових технологій
Адреса кафедри	18006, м. Черкаси, бул. Шевченка, 460, к. 217-4
Контактний телефон	+38095-899-76-81
Профайл викладача	https://kht.chdtu.edu.ua/staff/sukhenko-vladyslav-yurijovych/
e-mail:	v.sukhenko@chdtu.edu.ua
Профайл дисципліни	https://drive.google.com/drive/folders/1mLxX8qDPoEQew3tTK5L8wZe8tsuprDPb?usp=drive_link
Розклад консультацій	Відповідно до розкладу викладача після завершення занять https://phvvnp.chdtu.edu.ua/debts/