

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Проектування підприємств харчових виробництв»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Наконечна Юлія Григорівна

к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горобець Олександра Михайлівна

к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54	+38-066-22-86-708
Електронна адреса	nakonechna4554@gmail.com	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/	
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00	
Сторінка дистанційного курсу	7 семестр: https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=3360 8 семестр: https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2925	

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	набуття студентами теоретичних знань та практичних навичок щодо розроблення оптимальних технологічних схем виробничо-торговельних процесів, виконання технологічних розрахунків складських, виробничих, торговельних, адміністративно-побутових та інших груп приміщень. Набуття студентами професійного образного мислення та необхідних теоретичних знань і практичних навичок, які пов'язані із особливостями комплексних проектних розробок інноваційних технологій виробництва продукції; техніко-технологічних основ комплексних проектних розробок підприємств з застосуванням САПР.
Тривалість	7 семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичне заняття 32 год., самостійна робота 72 год.); 8 семестр: 4 кредити ЄКТС/120 годин (лекції 16 год., практичне заняття 32 год.,

	самостійна робота 72 год.);
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 7 – залік; семестр 8 – екзамен.
Базові знання	Наявність знань з дисциплін «Технологія галузі»; «Обладнання галузі»; «Організація виробництва»; «Основи фізіології та гігієни харчування»; «Основи охорони праці». Дана навчальна дисципліна є базовою для виконання кваліфікаційної дипломної роботи
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Інтегральна компетентність	
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.	
ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗК 4. Навички використання інформаційних та 9 комунікаційних технологій. ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.	РН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. РН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК 14. Здатність організувати технологічний процес виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості	РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. РН 13. 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. РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації,

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
	<p>складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.</p> <p>РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.</p> <p>РН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів</p> <p>РН 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства		
<p>Тема 1. Вступ. Організація проектування закладів ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Мета і завдання дисципліни. 2. Суть і завдання технологічного проектування 3. Законодавча та нормативна база проектування закладів ресторанного господарства.</p> <p>Лекція 2. Основи технологічного проектування</p> <p>1. Методика розрахунку виробничої потужності і пропускної спроможності закладів ресторанного господарства. 2. Графік завантаження зали. 3. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства</p>	<p>Практичне заняття 1. Розроблення виробничої програми ЗРГ</p> <p>1. Визначення чисельності споживачів. 2. Складання графіка завантаження зали. 3. Розрахунок кількості страв всього і в асортименті. 4. Складання виробничої програми ЗРГ</p>	<p>Завдання.</p> <p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Суть технологічного проектування. 2. Основні завдання технологічного проектування. 3. Основні принципи технологічного проектування. 4. Законодавча та нормативна база проектування закладів ресторанного господарства. 5. Види збірників рецептур страв, їх побудова.</p>
<p>Тема 2. Проектування складських приміщень закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Методи розрахунку</p>	<p>Практичне заняття 2. Проектування складських приміщень</p> <p>1. Розрахунок сировини за меню. 2. Розрахунок площі складських приміщень за розмірами тари та</p>	<p>Завдання.</p> <p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Методика розрахунку площі камери для</p>

<p>сировини 2. Методика розрахунку площі складських приміщень. 3. Особливості проектування складських приміщень</p>	<p>складського обладнання. 3. Компонувальне рішення складських приміщень</p>	<p>зберігання м'яса в підвищеному стані. 2. Вимоги до розташування складського обладнання. 3. Проектування експедиції.</p>
<p>Тема 3. Технологічне проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1. Технологічне проектування овочевого цеху</p> <p>1. Основні вимоги до проектування овочевого цеху. 2. Методика розрахунку овочевого цеху 3. Вимоги до розміщення обладнання в овочевому цеху.</p> <p>Лекція 2. Технологічне проектування м'ясо-рибного цеху</p> <p>1. Основні вимоги до проектування м'ясо-рибного цехів 2. Методика розрахунку м'ясо-рибного цеху 3. Особливості компоновки і розміщення обладнання в м'ясо-рибному цеху</p>	<p>Практичне заняття 3. Технологічне проектування овочевого цеху</p> <p>1. Складання виробничої програми цеху. 2. Розрахунок механічного обладнання. 3. Розрахунок чисельності працівників. 4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху. 5. Компонувальне рішення овочевого цеху</p> <p>Практичне заняття 4. Технологічне проектування м'ясо-рибного цеху</p> <p>1. Складання виробничої програми цеху. 2. Розрахунок технологічного обладнання. 3. Розрахунок чисельності працівників. 4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху. 5. Компонувальне рішення м'ясо-рибного цеху</p>	<p>Завдання. Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Фактори, що впливають на структуру виробничих приміщень. 2. Основні вимоги до проектування заготівельних цехів. 3. Види графіків виходу на роботу. 4. Технологічні схеми оброблення овочів. 5. Технологічна схема оброблення капусти та цибулі. 6. Вимоги до розташування обладнання в заготівельних цехах.</p>
<p>Модуль 2. Проектування функціональних груп приміщень</p>		
<p>Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень закладів ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1. Технологічне проектування гарячого цеху</p> <p>1. Вимоги до проектування гарячого цеху. 2. Методика розрахунку гарячого цеху. 3. Вимоги до компоновання гарячого цеху.</p> <p>Лекція 2. Технологічне проектування кондитерського цеху</p> <p>1. Класифікація кондитерських цехів. Виробнича структура цеху. 2. Методика розрахунку кондитерського цеху. 3. Вимоги до компоновання цеху.</p>	<p>Практичне заняття 5. Технологічне проектування гарячого цеху</p> <p>1. Складання виробничої програми цеху. 2. Визначення режиму роботи гарячого цеху. 3. Складання графіка погодинної реалізації страв. 4. Розрахунок посуду для варіння бульйонів, супів, других страв.</p> <p>Практичне заняття 6. Технологічне проектування гарячого цеху</p> <p>1. Складання графіка завантаження котлів. 2. Розрахунок теплового обладнання. 3. Розрахунок чисельності кухарів. 4. Розрахунок корисної і загальної площі цеху. 5. Компонувальне рішення гарячого цеху</p> <p>Практичне заняття 7. Технологічне проектування кондитерського цеху</p> <p>1. Складання виробничої програми кондитерського цеху.</p>	<p>Завдання. Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Основні вимоги до проектування гарячого цеху. 2. Характеристика технологічних ліній і робочих місць у гарячому цеху. 3. Вимоги до розташування технологічного обладнання в гарячому цеху. 4. Методика розрахунку холодного цеху. 5. Структура кондитерського цеху в залежності від потужності. 6. Санітарні вимоги до оброблення яєць. 7. Технологічні схеми приготування окремих видів тіста.</p>

	<p>2. Визначення виробничої структури цеху.</p> <p>3. Розрахунок механічного обладнання.</p> <p>4. Розрахунок кондитерських шаф.</p> <p>5. Розрахунок чисельності кондитерів.</p> <p>6. Розрахунок корисної і загальної площі цеху.</p> <p>7. Компонувальне рішення кондитерського цеху</p>	
<p>Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування споживачів</p> <p>1. Структура сервісного процесу. Вимоги до проектування.</p> <p>2. Методика розрахунку площі приміщень для обслуговування споживачів</p> <p>3. Розрахунок роздавальних приміщень.</p>	<p>Практичне заняття 8. Проектування приміщень для обслуговування споживачів</p> <p>1. Склад приміщень для здійснення процесу обслуговування</p> <p>2. Визначення площі приміщень для обслуговування споживачів.</p>	<p>Завдання.</p> <p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Структура і призначення приміщень для обслуговування відвідувачів.</p> <p>2. Методика визначення кількості офіціантів.</p> <p>3. Вимоги до підбору і розташування меблів у залах ЗРГ.</p>
<p>Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень</p> <p>1. Проектування мийних столового і кухонного посуду, сервізної.</p> <p>2. Проектування службово-побутових і адміністративних приміщень</p> <p>3. Проектування технічних приміщень</p>	<p>Практичне заняття 9. Проектування допоміжних приміщень</p> <p>1. Розрахунок мийної столового посуду.</p> <p>2. Розрахунок мийної кухонного посуду</p>	<p>Завдання.</p> <p>Підготувати доповіді на теми:</p> <p>1. Санітарні вимоги до миття столового посуду.</p> <p>2. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду</p>
Модуль 3. Проектування переробного підприємства.		
<p>Тема 7. Поняття про проектування. Техніко – економічне обґрунтування проекту</p> <p>Лекція 1. Основні поняття проектування</p> <p>1. Організація і методи проектування підприємств..</p> <p>2. Технічна документація і її склад. Стадії і етапи проектування.</p> <p>3. Техніко-економічне обґрунтування проекту</p>	<p>Практичне заняття 1.</p> <p>1. Техніко – економічне обґрунтування проекту</p> <p>2. Нормативна база проектування</p> <p>3. Збір вихідних даних і складання завдання на проектування</p> <p>Практичне заняття 2.</p> <p>1. Складання балансу сировини для переробних підприємств</p> <p>2. Складання балансу сировини для плодоовочевих підприємств</p> <p>3. Складання балансу сировини для м'ясопереробних підприємств</p>	<p>Опрацювати нормативно-технічну літературу у галузі будівництва.</p> <p>Скласти перелік документів</p>
<p>Тема 8. Основи проектування технологічних процесів</p> <p>Лекція 2. Проектування технології хакрчового підприємства</p> <p>1. Нормативна база проектування харчових</p>	<p>Практичне заняття 3.</p> <p>Практичне заняття 3.</p> <p>Проектування технології хакрчового підприємства</p> <p>1. Поняття про норми витрат, виходу продукції, норми втрат і відходів виробництва.</p> <p>2. Проектування технологічних</p>	<p>Опрацювати нормативно-технічну літературу у галузі технологічних процесів.</p> <p>Ознайомитися з рецептурними збірниками.</p>

<p>підприємств</p> <p>2. Поняття про асортимент та методи його підбору</p> <p>3. Критерії вибору і проектування технологічних схем виробництва</p> <p>4. Контроль виробництва і утилізація відходів.</p> <p>Лекція 3. Продуктові розрахунки</p> <p>1. Технологічні розрахунки потреб у сировині та матеріалах на добу, річну програму консервного підприємства.</p> <p>2. Розрахунки потреб у основній і допоміжній сировині м'ясопереробних підприємств</p> <p>3. Технологічні розрахунки сировини і готової продукції у цехах напівфабрикатів та у м'ясоконсервному виробництві</p>	<p>схем виробництва</p> <p>Практичне заняття 4. Технологічні розрахунки консервного виробництва.</p> <p>1. Розрахунок виробничої програми консервного підприємства.</p> <p>2. Продуктовий розрахунок плодоовочевого виробництва.</p> <p>Практичне заняття 5. Технологічні розрахунки м'ясопереробного виробництва.</p> <p>1. Розрахунок виробничої програми м'ясопереробного підприємства</p> <p>2. Технологічні розрахунки у первинній переробці .</p> <p>Технологічні розрахунки у виробництві ковбас, напівфабрикатів, консервів</p>	
<p>Тема 9. Проектування оснащення харчового підприємства та забезпечення робочою силою.</p> <p>Лекція 4. Підбір і розрахунок технологічного обладнання і робочої сили</p> <p>1. Критерії вибору технологічного обладнання для основних та допоміжних процесів</p> <p>2. Підбір та розрахунки технологічного обладнання, основні принципи та вимоги до його розміщення.</p> <p>3. Методика та способи визначення чисельності працівників підприємства.</p>	<p>Практичне заняття 6. Підбір і розрахунок технологічного обладнання плодоовочевих консервних заводів</p> <p>1. Розрахунок обладнання безперервної дії для технологічних ліній</p> <p>2. Розрахунок обладнання періодичної дії.</p> <p>3. Складання графіку роботи обладнання</p> <p>Практичне заняття 7. Підбір і розрахунок технологічного обладнання м'ясопереробних підприємств</p> <p>1. Розрахунок обладнання для первинної переробки сировини</p> <p>2. Розрахунок обладнання періодичної дії і виконання ручних операцій</p> <p>3. Розрахунок обладнання безперервної дії</p> <p>Практичне заняття 8 Розрахунки чисельності промислово-виробничого персоналу</p> <p>1. Розрахунок чисельності</p>	<p>Скласти завдання для індивідуальної роботи згідно отриманого варіанту.</p> <p>Обрати асортимент, технологію виробництва і скласти технологічну схему згідно обраного асортименту.</p>

	<p>працівників ручної праці.</p> <p>2. Розрахунок чисельності працівників механізованої праці</p> <p>Розрахунок чисельності допоміжних і підсобних працівників</p>	
<p>Тема 10. Проектування виробничих приміщень Лекція 5. Проектування виробничих приміщень</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація площ промислового підприємства та методика їх розрахунків 2. Компонування виробничих ділянок і цехів на підприємстві. Модельне та макетне проектування 3. Основні принципи та методи розміщення обладнання у виробничих цехах. <p>Лекція 6. Проектування інженерного забезпечення виробництва.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахунок потреб виробництва у ресурсах. 2. Автоматичне керування виробничими процесами, <p>Охорона і безпека праці</p>	<p>Практичне заняття 9 Розрахунок площ виробництва.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укрупнений розрахунок площ плодоовочевого виробництва. 2. Розрахунок площ підприємств первинної переробки. 3. Розрахунок площ ковбасних цехів. <p>Практичне заняття 10 Розрахунок площ виробництва.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Розрахунок площ інших м'ясопереробних підприємств 2. Вирішення задач з розрахунку складських допоміжних та підсобних площ приміщень 3. Розрахунок потреб виробництва у ресурсах <p>Практичне заняття 11 Компонування виробничих ділянок і цехів на плодоовочевому підприємстві</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Компонування основних цехів плодоконсервних виробництв 2. Компонування допоміжних цехів плодоконсервних виробництв <p>Практичне заняття 12 Компонування виробничих ділянок і цехів на м'ясопереробному підприємстві</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Компонування цехів первинної переробки 2. Компонування ковбасних цехів <p>Практичне заняття 13 Компонування виробничих ділянок і цехів на м'ясопереробному підприємстві</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Компонування цехів напівфабрикатів <p>Компонування м'ясоконсервного виробництва</p>	<p>Розрахувати продуктивність виробництва, виконати розрахунок сировини і готової продукції</p> <p>Підібрати і розрахувати технологічне обладнання відповідно до виконаних продуктивних розрахунків.</p> <p>Розрахувати площі виробництва.</p>
<p>Тема 11. Проектування підприємства. Генеральний план підприємства Лекція 7. Проектування підприємства</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основні принципи побудови генеральних планів та їх призначення 2. Будівельні рішення об'єкту проектування, 	<p>Практичне заняття 14 Генеральні плани підприємств</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення вимог системи єдиної конструкторської документації. 2. Ознайомлення з прикладами складання генеральних планів харчових виробництв <p>Приклади оформлення графічної частини проектів та розрахунково-</p>	<p>Розробити схему компоновки виробничого корпусу відповідно до проведених розрахунків</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оформити індивідуальне завдання у вигляді розрахунково-пояснювальної записки і креслення на

характеристика конструктивних схем і конструкції будівлі. Проектування систем інженерного оснащення харчового підприємства	пояснювальних записок	міліметровому папері.
---	-----------------------	-----------------------

Інформаційні джерела

1. Клименко М.М., Пасічний В.М., Масліков М.М. Технологічне проектування м'ясо-жирових виробництв /За редакцією проф. Клименка М.М./ Навчальний посібник. – Вінниця: Нова Книга, 2005 – 384 с.
2. Технологія консервування плодів, овочів, м'яса і риби: /Б.Л. Флауменбаум, Є.Г. Кротов, О.Ф. Загібалов та ін. - К.: Вища шк., 1995 – 301 с.
3. Відомчі норми технологічного проектування. Проектування підприємств плодоовочевої консервної промисловості. – К: Мінсільгоспрод України, 1996. Частина 1– 38 с. Частина 2–102 с.
4. Відомчі норми технологічного проектування підприємства по забою худоби, птиці, кролів і переробці продуктів забою: ВНТП-АПК-23.06. – К: Мінагрополітики України, 2006. - 155 с.
5. Збірник нормативів часу, норм виробітку на операції промислового виробництва. Ч 1. – К.: Основа, 2003.-428 с.
6. Основні вимоги до робочої документації. ДСТУ Б А.2.4-4-95 (ГОСТ 21.101-93) [Чинний від 01.07.1995] [Текст]. – К.: Державний комітет у справах містобудування і архітектури, 1997. – 53 с. (Міждержавний стандарт)
7. ДСТУ 3008-95 Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення [Чинний від 23.02.95] [Текст]. – Київ.: Держстандарт України, відповідає ISO 5966:1982, 1995. – 38 с. (Державний стандарт України)
8. ДБН В.2.2–12-2003. (СНиП 2.10.02-84). Будівлі і споруди для зберігання і переробки сільськогосподарської продукції [Текст] : затв. наказом Держбуду України 30.10.2003 №178 : введені в дію з 01.04.04. – К.: Держбуд України, 2004. – 12 с. /http://www.dbn.at.ua
9. ДБН В.2.5–39:2008. (СНиП 11-89-90). Інженерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди. Теплові мережі [Текст] : затв. наказом Мін. регіон. розвитку та буд. України від 19.12.2008 №568 : введені в дію з 01.07.2009. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с. /http://www.pteplo.com.ua
10. ДБН В.1.1–7-2002.(СНиП 2.01.02-86, СНиП 11-2-80. Пожежна безпека об'єктів будівництва [Текст] : затв. наказом Держбуду України 03.12.2001 №88 : введені в дію з 01.05.03. – К.: Держбуд України, 2003. – 41 с.
11. Міжнародна система одиниць. Основні одиниці системи СІ [Текст] : / uk.wikipedia.org.
12. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни „Проектування підприємств м'ясного виробництва з основами САПР” за кредитно-модульною системою організації навчального процесу. – Полтава: ПУЕТ, - 2009. – 52 с.
13. Лозовський А.П. Основи технологічного проектування промислових підприємств переробних галузей / Лозовський А.П., Іванов О.М., Самойленко Т.В. – Суми: Університетська книга , 2014.- 320 с.

Інтернет-ресурси

1. ДЕРЖАВНІ БУДІВЕЛЬНІ НОРМИ УКРАЇНИ - Режим доступу : <https://dbn.co.ua/>
2. ЕСКД (Єдина система конструкторської документації) - Режим доступу : https://dbn.co.ua/index/gost_eskd/0-105

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, сучасні графічні редактори для автоматизованого проектування.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- Курс лекцій. з дисципліни
- Дистанційний курс
- Комплект тестів для поточного модульного контролю,
- Комплект тестів для рубіжного модульного контролю.

Методи навчання

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи.
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження)

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
7 семестр		
Модуль 1. Основи технологічного проектування закладів ресторанного господарства		
Тема 1. Вступ. Організація проектування	Відвідування занять	4
Тема 2. Проектування складських приміщень ЗРГ	Тестування	6
Тема 3. Технологічне проектування заготівельних цехів ЗРГ	Обговорення теоретичного матеріалу	9
	Виконання навчальних завдань	16
Поточна модульна робота 1		10
Разом за модулем 1		45
Модуль 2. Проектування функціональних груп приміщень		
Тема 4. Технологічне проектування виробничих приміщень ЗРГ	Відвідування занять	5
Тема 5. Проектування приміщень для обслуговування споживачів	Тестування	8
Тема 6. Проектування допоміжних, службово-побутових і адміністративних приміщень	Обговорення теоретичного матеріалу	12
	Виконання навчальних завдань	20
Поточна модульна робота 2		10
Разом за модулем 2		55
Разом		100
8 семестр		
Модуль 3. Проектування переробного підприємства.		
Тема 7. Поняття про проектування. Техніко – економічне обґрунтування проекту	Відвідування: лекцій	16
Тема 8. Основи проектування технологічних процесів	практичних занять	16
Тема 9. Проектування оснащення харчового підприємства та забезпечення робочою силою	Навчальна робота на практичних заняттях	32
Тема 10. Проектування виробничих приміщень	Виконання індивідуальних завдань	26
	Модульна контрольна робота	10

Тема 11. Проектування підприємства		
Разом за модулем 3		100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	10
	Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни