

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МОДЕЛЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ЛІНІЙ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології хлібобулочних і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Степанькова Галина Вячеславівна



Вища освіта - спеціальність «Технологія хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів»
Науковий ступінь - кандидат технічних наук 05.18.01 Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів

Вчене звання - доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів

Досвід роботи - більше 15 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- співавторка більше 5 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0958259780	електронна пошта	stepankova_galina@ukr.net	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей необхідних для володіння сучасними підходами для створення графічних моделей обладнання, технологічних ліній і підприємств хлібопекарського, макаронного, кондитерського і харчоконцентратного виробництва за допомогою ПЕОМ
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> • здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями щодо програмних технологій та засобів моделювання, розуміння принципів і методів побудови моделей (K02, K04, K05, ПР02, ПР03) / індивідуальні і практичні завдання • вміння пошуку та аналізу інформації, виявляти ініціативу, підприємливість, самостійність (K02, K04, K05 ПР02, ПР03, ПР04, ПР21) / індивідуальні і практичні завдання • вміння створення графічних моделей обладнання, технологічних ліній і підприємств галузі, графічних тривимірних моделей засобами комп'ютерної графіки, порядок формування конструкторських документів у середовищі програмного пакету AutoCad (K21, K23, ПР12, ПР13) / індивідуальні і практичні завдання
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин практичні заняття; проміжний контроль - тестування; підсумковий контроль - залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	K02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	Програмні результати навчання	ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
	K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій		ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.
	K05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел		ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань
	K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт		ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого
	K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.		

К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

проекування та програмного забезпечення
 ПР13. 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.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Складання технологічних ліній підприємств галузі

Лекція 1.	Принципи утворення графічних тривимірних моделей	ПЗ 1 (Практичні заняття)	Складання тривимірних моделей технологічного обладнання. Компонування технологічних ліній	Самостійна робота	Складання технологічних ліній підприємств галузі Складання апаратурно-технологічних схем продукції галузі Технологія утворення умовних позначень обладнання підприємств галузі Розробка будівельної моделі підприємства галузі Моделювання забудови території підприємства і складання генерального плану
Лекція 2.	Способи створення комп'ютерних моделей обладнання підприємств галузі				
Лекція 3.	Складання технологічних ліній підприємств галузі	ПЗ 2	Компонування технологічного обладнання в приміщеннях підприємства та формування конструкторських документів		
Лекція 4.	Розробка будівельної моделі підприємства				
Лекція 5.	Методика розташування технологічного обладнання в будівельній моделі підприємства	ПЗ 3	Моделювання окремих поверхів підприємств з використанням елементів будівельних конструкцій. Формування моделі підприємства		
Лекція 6.	Особливості компонування технологічного обладнання і різних підприємствах галузі				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пічугін М.Ф., Канкін І.О., Воротніков В.В. Комп'ютерна графіка: навч. посіб. К. : «Центр учбової літератури». 2013. 346 с. 2. Тотосько О.В., Микитишин А.Г., Стухляк П.Д. Комп'ютерна графіка : навч. посіб. Тернопіль : Тернопільський національний технічний університет ім. І. Пулюя, 2017. 304 с. 3. Сидоренко П.Г., Гуменюк Л.В. Технологічне проектування харчових підприємств з використанням 3D-моделювання : навч. посіб. Львів: Видавництво ЛНУ, 2022. 340 с. 4. Дробот В.І. Технологія хлібопекарського виробництва. Київ : Видавництво ПрофКнига. 2024. 516 с. 5. Козяр М.М., Фещук Ю.В. Комп'ютерна графіка: AutoCAD : нав. посіб. Олді+. 2018. 304 с. 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> 1. Моделювання технологічних ліній. Робоча програма з дисципліни 2. Моделювання технологічних ліній. Опорний конспект лекцій 3. Моделювання технологічних ліній. Методичні вказівки до виконання практичних робіт
------------	--	------------------------	---

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	усереднені результати поточного оцінювання	
Поточне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	результати виконання практичних робіт
		до 25	результати тестування
		до 25	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.