

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Моделювання технологічних підприємств зберігання та переробки зерна

спеціальність	G13 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології	факультет	Переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістр)	кафедра	Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів

ВИКЛАДАЧ

Фоміна Ірина Миколаївна



Вища освіта – спеціальності: інженер технолог громадського харчування
 Науковий ступінь-кандидат технічних наук 05.18.16 – технологія і організація громадського харчування
 Наукове звання - доцент кафедри загальної технології харчових виробництв
 Досвід роботи – 30 років

телефон	0509118172	Електронна пошта	anirif@ukr.net	дистанційна підтримка	Google Meet
---------	------------	------------------	----------------	-----------------------	-------------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	надати студентам глибокі теоретичні знання та практичні навички, необхідні для створення, аналізу та оптимізації графічних моделей технологічних процесів у сфері зберігання та переробки зерна. Вивчення цієї дисципліни спрямоване на підготовку фахівців, здатних використовувати сучасні графічні інструменти та методи для візуалізації та покращення роботи підприємств.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	По завершенню курсу студенти зможуть: - Створювати та аналізувати графічні моделі технологічних підприємств з використанням сучасних програмних інструментів. - Оптимізувати технологічні процеси зберігання та переробки зерна для підвищення їх ефективності. - Використовувати графічні моделі для візуалізації та анімації процесів, що сприяє кращому розумінню та аналізу. - Інтегрувати графічні моделі з інформаційними системами для покращення управління підприємством. - Застосовувати знання для вирішення практичних завдань у сфері аграрного бізнесу, зберігання та переробки зерна. - Проводити наукові дослідження та експерименти з використанням графічних моделей для вдосконалення технологічних процесів.
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 години-практичні; модульний контроль; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	Вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	СК 4. Здатність розробляти програми ефективного функціонування підприємств зернопереробної промисловості відповідно до прогнозів розвитку галузі в умовах глобалізації	Програмні результати навчання	РН 3. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, у тому числі математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач у харчових технологіях, зокрема у технології зернопродуктів.
--------------------	--	--------------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція	Тема	Практичне заняття	Самостійна робота	Результати навчання
Лекція 1.	Моделювання як етап у розробці ефективної та раціональної системи для управління аграрним бізнесом.	Практичне заняття (Пр3)		Розуміння базових концепцій графічного моделювання та його ролі в проектуванні технологічних підприємств
Лекція 2.	Вступ до графічного моделювання технологічних процесів			Огляд програмного забезпечення
Лекція 3.	Базові концепції та інструменти графічного моделювання	Пр3 1	Анімація та симуляція технологічних процесів	Інтерфейси та функціональні можливості програм для

					моделювання
Лекція 4.	Графічне моделювання технологічних процесів зберігання зерна	Пр3 2	Проектування систем зберігання зерна та їх графічне моделювання		Створення блок-схем процесів приймання та зберігання зерна
Лекція 5.	Графічне моделювання технологічних процесів переробки зерна	Пр3 3	Створення тривимірних віртуальних моделей технологічного обладнання переробки зерна		Моделювання потоків матеріалів та енергії
Лекція 6.	Розробка будівельної віртуальної моделі підприємств зберігання і переробки зерна	Пр3 4	Розробка будівельної віртуальної моделі підприємств зберігання і переробки зерна		Використання моделей для моніторингу та управління
Лекція 7.	Моделювання забудови території та складання генерального плану підприємств зберігання і переробки зерна	Пр3 5	Моделювання забудови території та складання генерального плану підприємств зберігання і переробки зерна	Самостійна робота	Візуалізація логістичних процесів та транспортних систем
Лекція 8.	Практичні аспекти використання графічного моделювання в аграрному секторі	Пр3 6	Формування конструкторських документів на підставі розроблених моделей		Тенденції та перспективи розвитку

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Гапонюк, І. І. Витоки та організаційно-технічні питання зберігання й переробки зерна : навч. посібник / І. І. Гапонюк. – Ужгород : ФОП «Сабов АМ», 2021. – 249 с.
2. Березін О. В. Управління проектами: Навчальний посібник /О. В. Березін, М. Г. Безпарточний. – Суми: Університетська книга, 2014. – 272 с.
3. Савенко, І. І. Перспективні напрями інноваційної діяльності зернозберігаючих підприємств. (Теоретико-правовий та методологічний аспекти) : монографія / І. І. Савенко ; Одеська національна академія харчових технологій. – Одеса : Поліграф, 2009. – 200 с
4. Технологія та проектування елеваторів : навч. посібник /О. І. Шаповаленко, О. О. Євтушенко, Т. І. Янюк, В. А. Почеп ; за ред. О. І. Шаповаленко ; Національний університет харчових технологій. – Херсон : Олді-плюс, 2015. – 416 с.
5. Обладнання складів. Зберігання зерна і зернопродуктів : навч. Посібник / В. Ф. Ялпачик, Н. П. Загорко, О. Г. Скляр, С. В. Кюрчев, С. Ф. Буденко, В. О. Верхованцева, Н. О. Паляничка, Л. М. Кюрчева, В. Г. Циб; Таврійський державний агротехнологічний університет. – Мелітополь : Вид. будинок Мелітоп. міськ. друк., 2018. – 293 с

1.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	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.