



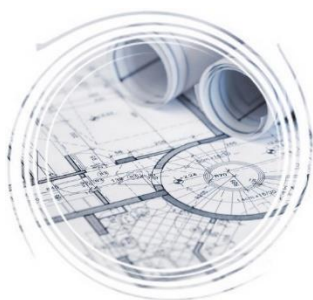
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
Кафедра інженерно-технічних дисциплін

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

**Проектування крафтових виробництв
CRAFT MANUFACTURING DESIGN**



«Форма завжди визначається функцією»

Луїс Генрі Салліван

Викладає дисципліну:



ГРИГОРЕНКО ОЛЕГ МИХАЙЛОВИЧ
канд. техн. наук, доцент

Контакти

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-242, тел.: (044) 531-47-53

E-mail:

o.m.hryhorenko@knute.edu.ua

**Сторінка дисципліни
в системі дистанційного
навчання КНТЕУ**

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=617>

Консультації

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

Мова викладання: українська

Рік навчання: 2020/2021

Семестр: II

Коротка анотація. Крафтові продукти відрізняються від промислових якістю, смаком і характером, адже крафтове виробництво, пропонує не масовий товар створений на конвейері, а одиничну, індивідуального виробництва продукцію. На сьогодні попит на крафтові харчові продукти зростає в усьому світі, і тому існує великий попит на фахівців з проектування крафтових міні-виробництв. Такі спеціалісти визначають політику підприємства з цілого комплексу організаційно-технічних питань, зокрема щодо проектування відповідних цехів, технологічних ліній, нагляду за їх монтажем, обґрунтування раціональних режимів роботи устаткування та впровадження сучасних наукоємних технологій приділена основна увага в дисципліні «Проектування крафтових виробництв».

Освітній ступінь: магістр / magistr

| Галузь знань | Спеціальність | Спеціалізація | Тип дисципліни |
|--|--|--|----------------|
| 18 «Виробництво та технології» / Production and Technology | 181 «Харчові технології» / Food Technologies | Крафтові технології / Craft Technologies | Обов'язкова |

2. Мета дисципліни: виховання у здобувачів вищої освіти вміння сприймати, осмислювати, критично оцінювати та приймати конкретні рішення при розробці проектів харчових крафтових виробництв і підготовка до затвердження проектної документації з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації виробництва продукції, ефективній інноваційній діяльності з використанням сучасних систем автоматизованого проектування.

3. Результати навчання забезпечується формуванням у здобувачів ряду компетентностей:

- вмінні розробляти проекти крафтового виробництва;
- вміння обирати та втілювати у проекті новітні технології виробництва харчових продуктів;
- знання принципів і засобів організації виробничого процесу у просторі будівлі;
- знання основних вимог до проектної документації;
- розуміння порядку взаємодії учасників проекту під час роботи над ним;
- навички використання систем автоматизованого проектування для роботи над проектом.
- вміння аналізувати, критично оцінювати та оперативно редагувати проектну інформацію.

Тематичне наповнення дисципліни

- загальні поняття проектування;
- нормативна документація, яка використовується в проектуванні;
- оволодіння сучасними методами проектування;
- характеристика і принципи роботи крафтових виробництв з випуску різних видів харчових продуктів;
- організація виготовлення якісної, безпечної, конкурентоспроможної харчової продукції на крафтових виробництвах;

- визначення потужності та підбір технологічного устаткування для різних крафтових виробництв;
- використання систем автоматизованого проектування при розробці проектної документації.

4. Обсяг дисципліни. Обов'язкова дисципліна «Проектування крафтових виробництв», містить 7,5 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 225 з них 32 – лекцій, 32 – лабораторних занять і 161 – самостійна робота.

5. Пререквізити – дисципліна «Проектування крафтових виробництв» займає важливе місце у навчальному плані підготовки магістрів та у структурно-логічній схемі, викладається після вивчення дисциплін «Ресторанна справа», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Маркетинг», «Інженерна графіка», «Організація ресторанного господарства» та ін.

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання – вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання)

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

| Назва теми | Кількість годин | | | | Форми контролю | Навчальний тиждень |
|--|-----------------------|--------|---------------------|-----------------------------|----------------|--------------------|
| | Всього годин/кредитів | з них | | | | |
| | | Лекції | Лабораторні заняття | самостійна робота студентів | | |
| Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності | 16 | 2 | 2 | 12 | Т | 1 |
| Тема 2. Організація проектування | 22 | 2 | 4 | 16 | Т | 1,2 |
| Тема 3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах | 31 | 4 | 4 | 23 | ІІ, Т, ІЗ | 2,3 |
| Тема 4. Підбір технологічного устаткування для виробничих приміщень крафтових виробництв | 34 | 6 | 6 | 22 | ІІ, ІЗ | 3,4,5 |
| Тема 5. Проектування основних відділень крафтових виробництв | 40 | 8 | 6 | 26 | Т, ІІ, ІЗ | 6,7,8 |
| Тема 6. Планувальні рішення крафтових виробництв | 34 | 4 | 4 | 26 | ІІ, ІЗ | 9,10 |
| Тема 7. Науково-технічний супровід об'єктів будівництва | 20 | 2 | 2 | 16 | Т, ІІ, ІЗ | 11 |
| Тема 8. Експертиза проектів | 14 | 2 | 2 | 10 | Т, ІІ, ІЗ | 12 |
| Тема 9. Екологічні вимоги до крафтових виробництв | 14 | 2 | 2 | 10 | Т, ІЗ | 13,14 |
| Разом | 255/7,5 | 32 | 32 | 161 | | |
| Підсумковий контроль – Письмовий екзамен | | | | | | |

Примітка: УО – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

| Вид робіт | Максимальна кількість балів |
|--|-----------------------------|
| Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності | |
| Лабораторна робота №1. Нормативна документація проектування | 2 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 2 |
| Тема 2. Організація проектування | |
| Лабораторна робота №2. Основи роботи в системах автоматизованого проектування | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Лабораторна робота №3. Розробка завдання на проектування | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Тема 3. Концептуальні рішення на крафтових виробництвах | |
| Лабораторна робота №4. Зонування об'єкту | 2 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 2 |
| Тема 4. Підбір технологічного устаткування для виробничих приміщень крафтових виробництв | |
| Лабораторна робота №5. Виробнича програма міні-виробництва | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Лабораторна робота №6. Розрахунок і підбір технологічного устаткування | 4 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 4 |
| Лабораторна робота №7. Особливості розрахунку устаткування бродильних міні-виробництв | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Тема 5. Проектування основних відділень крафтових виробництв | |
| Лабораторна робота №8. Розробка процесу зберігання сировини та постачання товарів | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Лабораторна робота №9. Матеріально-технічне забезпечення виробничого процесу | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Лабораторна робота №10. Розробка процесу виробництва | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Тема 6. Планувальні рішення крафтових виробництв | |
| Лабораторна робота №11. Розроблення об'ємно-планувального рішення | 4 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 4 |
| Лабораторна робота №12. Інженерне забезпечення виробничого процесу | 4 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 4 |
| Лабораторна робота №13. Оформлення схем комунікаційного забезпечення технологічного устаткування | 4 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Тема 7. Науково-технічний супровід об'єктів будівництва | |
| Лабораторна робота №14. Технічний нагляд за будівництвом | 2 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 2 |
| Тема 8. Експертиза проектів | |

| | |
|--|-----|
| Лабораторна робота №15. Експертиза проекту | 3 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 3 |
| Тема 9. Екологічні вимоги до крафтових виробництв | |
| Лабораторна робота №16. Екологічний паспорт закладу | 2 |
| Виконання індивідуального завдання (ІЗ) | 2 |
| Участь у науковій конференції | |
| Разом: | 100 |

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 16 лабораторних занять, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 48 балів, за виконання самостійних робіт – 52 бали.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

9. Рекомендована література (основні джерела):

1. ДБН А.2.2-3-2014 Державні будівельні норми України “Склад та зміст проектної документації на будівництво” – К.: Мінрегіон України, 2014. – 36с.
2. ДСТУ Б А.2.4.-4-95 Основні вимоги до робочої документації. – К.: Державний комітет архітектури, будівництва і житлової політики України 1999. – 79 с.
3. ДБН В.2.2-23:2009. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 49 с.
4. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://info-build.com.ua/normativ/detail.php?ID=46249>
5. ДСТУ 4303:2004 Роздрібна та оптова торгівля. Терміни та визначення понять. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 33с.
6. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва. – К.: Держбуд України, 2003. – 36с.
7. ДБН А.2.2-4-2003. Положення про авторський нагляд за будівництвом будинків і споруд. Держбуд України [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://stroybazar.com/dbn/1425>
8. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Класифікація ДСТУ 4281:2004. — Режим доступу: <http://document.ua/zakladi-restorannogo-gospodarstva.-klasifikacija-nor2728.html>
9. ДСТУ ISO 14122-3:2004 „Безпечність машин. Стаціонарні засоби доступу до машин. 1-3 частини.” (ISO 14122-3:2001, IDT)

Основний

10. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Підручник. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М., Расулов Р.А., та ін.. К.: КНТЕУ 2017, 357с
11. Мазаракі А. А Устаткування закладів ресторанного господарства / Навч. посіб. – Київ: КНТЕУ, 2016. 437с.
12. Мелетьєв А.С., Тодосійчук С.Р., Кошова В.М. Технохімічний контроль виробництва солоду, пива і безалкогольних напоїв / За ред. А. С. Мелетьєва. Підручник. - Вінниця: Нова Книга, 2007. - 392 с.
13. Домарецький В.А. Технологія солоду та пива: Підручник. - Київ: «Фірма «ІНКОС», 2006. - 426 с. Додатковий
14. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор та ін. / За ред. проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.
15. Інноваційні технології продуктів бродіння і виноробства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Л. Прибильський, А.М. Куц А.М., Коренькова Г.М., Білько М.В., Карпутіна М.В., Мельник І.В., Ковальчук В.П. // за ред. д-ра хім. наук, проф. С.В. Іванова. – К.: НУХТ, 2012. – 487с.
16. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд [Текст] : Навч. посіб. - К.: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.
17. Божко Т.В. Дончевська Р.С., Романенко Р.П. Реологічні властивості крем-лікерів та їх зміни в процесі транспортування // Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького т. 22 №84 2019 р. С. 154-164.

Інтернет-ресурси та посилання на бази даних

18. Сайт Державної архітектурно-будівельної інспекції України. — Режим доступу: <http://www.dabi.gov.ua>.
19. Просторове розміщення виробничого процесу. — Режим доступу: http://ebooktime.net/book_56_glava_9_1.6.html.
20. Технічний та організаційний розвиток підприємства. — Режим доступу: do.gendocs.ru/docs/index-117368.html.
21. Державна експертиза проектів об'єктів будівництва. — Режим доступу: <http://www.academia.org.ua/?p=500>.
22. Архів нормативних документів Міністерства регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України. — Режим доступу: www.minregion.gov.ua.
23. Офіційний сайт Держгірпромнагляду – нормативні документи щодо організації будівельних робіт. — Режим доступу: <http://www.dozvil.com.ua>.
24. Програми для розрахунку та проектування конструкцій. — Режим доступу: www.lira.com.ua/files/detail.php.
25. Boulton C. Fermentation of beer // in *Brewing: New technologies*. Edited by C Bamforth, University of California Davis, USA. Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. — 2006. — N 126. — 500 p.