ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Кафедра інженерії харчового виробництва
Біолого-технологічний факультет

Семестр	**7**
Освітній ступінь	**Бакалавр**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Форма контролю	**Залік**

Загальний опис дисципліни

Мета дисципліни: сформувати основи розуміння інтер'єрного простору як штучного середовища життєдіяльності, де специфічні особливості його функціональної та естетичної організації складають єдине ціле архітектурного об'єкту.

Завдання: Знання та розуміння проєктних результатів як соціально відповідальної діяльності, визначив прикладне значення важелів проєктних рішень на розбудову промислового підприємства.

Уміння та практичні навички виконувати пошук, оброблення та аналіз інформації щодо проєктних засад розбудови підприємства на основі розуміння культурних традицій та сучасних тенденцій розвитку спільноти.

Компетентності Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня для донесення до фахівців і нефахівців інформації та власного досвіду в галузі професійної діяльності.

Вміння виявляти, ставити та вирішувати проблему.

Усвідомлення теоретичних основ проєктування підприємства та здатність їх застосувати при визначенні параметрів та характеристик технічного завдання по створенню (реорганізації) архітектурного середовища підприємства.

Програмні результати навчання: Знати основні засади формування та розвитку архітектурного об'єкту, встановлюючи ознаки провідних елементів середовища та принципи їх взаємодії.

Знати теоретичні основи дизайну архітектурного середовища, виділив особливості засобів та прийомів організації технологічної лінії підприємств харчової промисловості.

Виявляти, аналізувати та оцінювати потреби і вимоги клієнтів і партнерів щодо формування архітектурно-будівельного рішення підприємства з урахуванням цілей, ресурсних обмежень, соціальних, етичних та законодавчих аспектів.

Застосовувати інноваційні підходи та знаходити ефективні рішення функціонування підприємства, усвідомлюючи наслідки реорганізації діючого об'єкту як нерозривної складової міського простору.

Зміст за темами:

Тема 1. Основні поняття, принципи та методика проєктування промислового підприємства. Специфіка розпланування споруд за технологією харчової промисловості.

Тема 2. Засоби системної розбудови простору підприємств різної потужності на засадах втілення принципової технологічної схеми виробництва. Склад завдання на проєктування.

Тема 3. Вимоги та стандарти до розробки ситуаційного та генерального плану підприємства. Види архітектурно-будівельного рішення виробництва.

Тема 4. Стадії формування функціональної блок схеми, враховуючи нормативні вимоги до компоновки основних та допоміжних виробництв. Етапи розробки проєктної документації.

Тема 5. Загальні принципи аналізу та вибору промислового обладнання підприємства. Розпланування обладнання на засадах використання BIM технологій.

Тема 6. Інноваційні підходи розбудови промислової споруди як частки багаторівневої системи виробництва. Складові обґрунтування інвестиційного проєкту.