



Силабус курсу

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітня програма Харчові технології

Назва кафедри тваринництва та харчових технологій

Рік навчання: 3, 4. **Семестр:** 6, 7

Кількість кредитів: 6. **Мова викладання:** державна

Посилання на дистанційний курс

<https://moodle.lgnau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=571>

Керівник курсу

РИНДЯЄВ
Віктор Іванович

кандидат технічних наук, завідувач кафедри ремонту машин,
експлуатації енергетичних засобів та охорони праці

**Контактна
інформація**

v.ryndiaiev@lgnau.edu.ua +380502602126

Анотація курсу

Набуття здобувачами вищої освіти знань і навичок, які дозволять їм творчо мислити, науково обґрунтовувати та практично вирішувати перспективні напрями технологічного обладнання та застосування їх у майбутній професійній діяльності.

Структура курсу

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
2/-	Лекція 1. Загальні відомості про технологічне обладнання	ПРН13. 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	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
4/-	Лекція 2. Підйомно-транспортне обладнання	ПРН13. 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	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	Лекція 3 Технологічне обладнання для транспортування, приймання та перед забійного утримання худоби.. Практична робота 1. Організація технічного обслуговування і ремонту технологічного обладнання Практична робота 2. Вивчення будови ліній для обробки туш ВРХ, МРХ і свиней	ПРН13. 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	Тести/ питання/ виконання завдань
2/4	Лекція 4. Обладнання для оброблення кишкової сировини Практична робота 3. Визначення продуктивності і споживаної потужності вовчка Практична робота 4. Визначення продуктивності автомата для формування котлет	ПРН13. 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	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	Лекція 5.. Обладнання для перероблення крові по виробництва сухих кормів та технічних продуктів Практична робота 5. Вивчення будови лінії переробки тваринних жирів Практична робота 6. Вплив експлуатаційних факторів на	ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	ефективність. роботи апаратів для варіння	виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту	
2/4	<p>Лекція 6. Обладнання для виготовлення ковбасних виробів і продуктів із яловичини і свинини</p> <p>Практична робота 7. Обладнання для знерушення, забою, знекровлення, збору і обробки крові</p> <p>Практична робота 8. Вивчення будови лінії виробництва варених і варено-копчених ковбас</p>	ПРН13. 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 запроектованого асортименту	Тести/ питання/ виконання завдань
4/2	<p>Тема 7. Обладнання з виробництва м'ясних консервів і солоних м'ясопродуктів, перероблення яєць, виробництва клею та желатину</p> <p>Практична робота 9. Вплив експлуатаційних факторів на ефективність. роботи апаратів для варіння</p>	ПРН13. 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 запроектованого асортименту	Тести/ питання/ виконання завдань
4/4	<p>Лекція 8. Обладнання для механічної обробки молока та молочних продуктів</p> <p>Практична робота 10. Обладнання з виробництва м'ясних консервів і солоних м'ясопродуктів, перероблення яєць, виробництва клею та желатину</p> <p>Практична робота 11. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока</p>	ПРН13. 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 запроектованого асортименту	Тести/ питання/ виконання завдань
2/4	<p>Лекція 9. Технологічне обладнання для виробництва молокопродуктів</p> <p>Практична робота 12. Обладнання для механічної обробки та</p>	ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств	Тести/ питання/ виконання завдань

Години (лек. / практ.)	Тема	Результати навчання	Завдання
	теплової обробки молока і молочних продуктів Практична робота 13. Обладнання для виробництва вершкового масла та сиру	(цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту	
4/4	Лекція 10. Санітарні вимоги до підприємств м'ясної і м'ясної і молочної промисловості Практична робота 14. Обладнання для виробництва незбираномолочної продукції та морозива Практична робота 15. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів. Практична робота 16. Випарна установка для згущення молока „Віганд”	ПРН13. 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 запроектованого асортименту	Тести/питання/виконання завдань

Літературні джерела

1. Голубев И. Г. Оборудование для переработки мяса. Каталог. — М. : ФГНУ “Росинформагротех”, 2005.
2. Беляев В.В. и др. Санитарная техника предприятий мясной и молочной промышленности . - М: Пищевая промышленность, 2002.
3. Бредихин С.А. и др. Технологическое оборудование мясокомбинатов. - М.: Колос, 2000.
4. Оборудование для высокотемпературной пастеризации, стерилизации и охлаждения пищевых жидкостей /Под общ. ред. А.М. Маслова. – Л.:Машиностроение, 2005 .
5. Горбатов В.М. и др. Оборудование для убоя скота, птицы, производства колбасных изделий и птицепродуктов. Справочник. - М.:Пищевая промышленность, 2001.
6. Ивашов И.И. и др. Технологическое оборудование предприятий мясной промышленности. Часть II. - С.П. : ГИОРД, 2007.
7. Палаш А.А. та ін. Каталог обладнання для м'ясної та птахопереробної промисловості. - Полтава : П.П. “Михайлик”, 2004.
8. Соловьев О.В. и др. Мясоперерабатывающее оборудование нового поколения. Справочник. - М. : Де Липринт, 2010.
9. Гальперин Д.Н. Оборудование молочных предприятий: Справочник. – М. Агропромиздат, 2003.
10. Дикис М.Я., Мальский А.Н. Технологическое оборудование консервных заводов. – М.: Пищ. пром-сть, 2004. – 424с.
11. Ильясов В.С., Полушкин В.И., Васильева Н.Л. Холодильная технология

12. Машкін М.І. Молоко і молочні продукти. – К.: Урожай, 2005. –333с.
13. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічнеобладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посібник. Суми: Довкілля, 2004. 420 с.
14. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Сердюк М.М. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Навч. Посібник. К.: Вища освіта. 2006. 479 с.
15. Машкін М.І., Париш Н.М. Технологія виробництва молока і молочнихпродуктів: Навч. видання. К.: Вища освіта, 2006. 351 с.
16. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Загорко Н.П., Шпиганович Т.О. Технологіяі механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2012. 532 с.
17. Ялпачик В.Ф. Загорко Н.П., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Верхованцева В.О., Олексієнко В.О., Циб В.Г. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 274.
18. Ялпачик В.Ф., Олексієнко В.О., Ялпачик Ф.Ю., Самойчук К.О., Гвоздєв О.В., Циб В.Г., Паляничка Н.О., Шевченко В.І., Борхаленко Ю.О., Буденко С.Ф. Машини, обладнання та їх використання при переробці сільськогосподарської продукції. Лабораторний практикум. Навчальний посібник. Мелітополь.: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2015. 196 с.
19. Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Ялпачик Ф.Ю., Гвоздєв О.В., Циб В.Г., Бойко В.С., Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Клевцова Т.О., Паляничка Н.О.Розрахунок обладнання харчових виробництв: Навчальний посібник. Мелітополь.:Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2014. 264 с.
20. Паляничка Н. О. Вдосконалення процесу імпульсної гомогенізації молока: дис. канд. техн. наук : 05.18.12 / Н. О. Паляничка. – Донецьк, 2013. – 194с.
21. Курочкин А.А., Ляшенко В.В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства. М.: Колос, 2001. 440 с.
22. Паляничка Н.О. Визначення основних параметрів і режимів роботи промислового зразка імпульсного гомогенізатора молока. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь, 2015. Вип. 15, Т.1. С. 187 - 191.
23. Гулий І.С., Пушанко М.М., Орлов Л.О. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Вінниця; Нова книга. 2001. 576с.
24. Паляничка Н.О. Технологічне обладнання для гомогенізації молока. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету. Мелітополь, 2019. Вип. 19, Т.1. С. 102 – 109.
25. Дацишин О.В., Ткачук А.І., Чубов Д.С. Машини та обладнання переробних виробництв: Навч. Посібник. К.:Вища освіта, 2005. 159 с.

- **Політика щодо дедлайнів та перескладання:** Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-20 балів).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%. Списування під час контрольних робіт та заліку заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів).
- **Політика щодо відвідування:** Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбутись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Оцінювання

Остаточна оцінка за курс розраховується наступним чином:

Види оцінювання	% від остаточної оцінки
Опитування під час занять – усно	20
Теми 1-10 – обговорення кейсів	40
Екзамен (теми 1-10) – тести	40

Шкала оцінювання студентів:

Оцінка в балах	Оцінка за університетською диференційованою шкалою	Оцінка за університетською недиференційованою шкалою	Оцінка за шкалою ECTS	
			Оцінка	Пояснення
90-100	Відмінно	зараховано	A	Відмінно (відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок)
82-89	Добре		B	Дуже добре (вище середнього рівня з кількома помилками)
74-81			C	Добре (в цілому правильне виконання з певною кількістю суттєвих помилок)
64-73			D	Задовільно (непогано, але зі значною кількістю недоліків)
60-63	Задовільно		E	Достатньо (виконання задовольняє мінімальним критеріям)
35-59	Незадовільно	незараховано	FX	Незадовільно (з можливістю повторного складання)
1-34			F	Незадовільно (з обов'язковим повторним курсом)
«не з'явився»		1. Запис здійснюється у разі відсутності здобувача на заліку та екзамені		
«усунений»		2. Запис здійснюється у разі порушення здобувачем встановлених правил внутрішнього розпорядку або морально-етичних норм поведінки на заліку та екзамені		
«не допущений»		3. Запис здійснюється у разі відсутності залікової книжки у здобувача під час семестрового контролю		