

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ



Інноваційні процеси та обладнання переробки харчової сировини

спеціальність	не обмежено	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	не обмежено	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Маяк Ольга Анатоліївна



Вища освіта – спеціальність: «Технологія громадського харчування», «Галузеве машинобудування»

Науковий ступінь – кандидат технічних наук, 05.18.12 процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв

Досвід роботи – 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більше 150 наукових публікацій;
- авторка більше 10 патентів на корисну модель та 1 патенту на винахід;
- співавторка статей в іноземних наукових журналах;
- авторка більше 25 навчально-методичних видань;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

Телефон

електронна пошта

omayak777@gmail.com

дистанційна підтримка

Moodle
Zoom

До викладання дисципліни долучені:

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	формування компетентностей для професійної діяльності, шляхом ознайомлення студентів з існуючими інноваційними підходами в різних процесах та обладнанні харчових виробництв, надати якісне уявлення про майбутнє спеціаліста харчової галузі. Під час вивчення дисципліни розглядаються такі широко застосовані в галузі процеси як вакуумне уварювання, нвч-сушіння, електроконтактний нагрів, іч- сушіння. Дисципліна має за мету зацікавити студентів можливостями, якими володіє галузь та відкрити горизонти використання отриманих у майбутньому знань.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• здатність використовувати знання у практичних ситуаціях (ЗК 2)• здатність застосовувати знання фундаментальних і прикладних наук в теорії і практиці процесів харчових виробництв (ФК1, РН1)• здатність використання інформаційних технологій для вирішення перспективних завдань сучасного виробництва харчових продуктів (ЗК3, ФК2, ФК3, РН6) / індивідуальні практичні завдання• здатність забезпечувати якість продукції в процесі виробничої діяльності (ЗК3, ЗК4, ЗК6, ЗК7, ФК1, ПРН5, ПРН20) /• здатність реалізовувати творчий та інноваційний потенціал у проектних розробках в сфері переробки харчової сировини (ФК8, РН9)
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 30 годин лекції, 15 годин практичні, самостійна 45; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність на практичних заняттях
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1,2.	Вступ. Загальна характеристика виробничих процесів, основні поняття курсу	Практичне заняття 1, 2 (ПЗ 1, 2)	Основні виробничі процеси, класифікація	Самостійна робота	Перспективні напрямки удосконалення процесів та обладнання переробки харчової сировини, творчий пошук
Лекція 3,4.	Підґрунтя інноваційних підходів у механічних та гідромеханічних процесах харчового виробництва	ПЗ 3, 4	Механічні та гідромеханічні процеси переробки харчових продуктів та їх апаратурне оформлення, перспективи та можливості удосконалення		
Лекція 5, 6	Основи теплообмінних процесів харчових виробництв, вакуумне уварювання. Перспективи та особливості застосування	ПЗ 5, 6	Інновації у апаратурному оформленні процесів вакуумного уварювання, особливості та причини застосування вакуумування		

Модуль 2.

Лекція 7, 8.	Електрофізичні методи впливу на харчову сировину. Застосування електроконтактного нагріву у харчових виробництвах	ПЗ 7	Особливості застосування електрофізичних способів обробки харчових матеріалів	Самостійна робота	
--------------	---	------	---	-------------------	--

Лекція 9, 10.	Електрофізичні методи впливу на харчову сировину. Особливості застосування НВЧ-нагріву у харчовому виробництві			Перспективні напрямки удосконалення процесів та обладнання переробки харчової сировини, творчий пошук
Лекція 11, 12	Електрофізичні методи впливу на харчову сировину. Особливості застосування ІЧ-нагріву у харчовому виробництві			
Лекція 13, 14	Реалізація інноваційних підходів під час застосування специфічних процесів харчових виробництв			
Лекція 15	Загальні підходи у реалізації інновації у харчовому виробництві. Висновки			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<ol style="list-style-type: none"> Черевко О.І., Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв. –Х.: Світ книг, 2014. –496 с. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості / В.Г. Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко, Л.О. Орлов та ін. – Вінниця: Нова книга, 2007. –648 с. Богомолів О.В., Сафонова О.М., Шаповаленко О.І. Управління якістю переробних і харчових виробництв. –Х.: Еспада, 2006. –296 с. Процеси і апарати харчових виробництв. Теплообмінні процеси: Підручник / В.С. Бойко, К.О. Самойчук, В.Г. Тарасенко, О.П. Ломейко. - Мелітополь, 2020. 300 с. 	Методичне забезпечення	<ol style="list-style-type: none"> Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум. / О.І. Черевко, В.М. Михайлов, О.А. Маяк та ін. – Х.: СВІТ КНИГ, 2013. – 168 с. Інноваційні технології оздоровчих харчових продуктів на основі рослинної сировини та обладнання для їх реалізації: монографія в 3 ч. / О.І. Черевко, В.М. Михайлов, О.А. Маяк та ін – Х.: Видавництво Іванченко І.С., 2020. – 131 с.
------------	--	------------------------	--

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (електронне посилання на положення)

	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 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.