

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## СПЕЦІАЛІЗОВАНЕ ОБЛАДНАННЯ І МАШИНИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	133 Галузеве машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Обладнання переробних і харчових виробництв	факультет	Мехатроніки та інженерії
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

### ВИКЛАДАЧ

#### Гурський Петро Васильович



Вища освіта – спеціальність «Машини і апарати харчових виробництв», «Педагогіка».  
Науковий ступень – кандидат технічних наук 05.18.16 – технологія продуктів харчування.  
Вчене звання – доцент кафедри Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв.  
Досвід роботи – більше 40 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Науковий керівник аспірантів і магістрів, захищено 3 дисертаційні роботи здобувачами наукового ступеня доктор філософії.
- Офіційний опонент дисертаційних робіт здобувачів наукового ступеня доктор філософії.
- Співавтор більше 550 наукових і науково-методичних публікацій. У тому числі 86 наукових статей, 22 навчальних посібників, 12 монографій, більше 120 патентів України.
- Індекс Хірша Google Scholar - 10, індекс Хірша Scopus - 2, індекс Хірша Web of Science -1.
- Відмінник освіти України, дипломант конкурсу «Викладач професійно-орієнтованих дисциплін»

телефон

електронна пошта

[gurskyi\\_petro@btu.kharkov.ua](mailto:gurskyi_petro@btu.kharkov.ua)

дистанційна підтримка

Moodle, онлайн лекції на платформі GoogleMeet, завдання в Classroom

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета</b>	Формування компетентностей для професійної діяльності за спеціальністю «Галузеве машинобудування»
<b>Формат</b>	Лекції, практичні роботи, самостійна робота
<b>Обсяг і форми контролю</b>	3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекції, 16 годин практичні, 60 – самостійна робота; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік
<b>Вимоги викладача</b>	Індивідуальне виконання практичних робіт
<b>Умови зарахування</b>	Згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетенції</b>	<p>СК2. Критичне осмислення передових для галузевого машинобудування наукових фактів, концепцій, теорій, принципів та здатність їх застосовувати для розв'язання складних задач галузевого машинобудування і забезпечення сталого розвитку.</p> <p>СК4. Усвідомлення перспективних завдань сучасного виробництва, спрямованих на задоволення потреб споживачів, володіння тенденціями інноваційного розвитку технологій галузі.</p> <p>СК6. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв</p> <p>СК7. Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв</p>	<b>Програмні результати навчання</b>	<p>РН1. Знання і розуміння засад технологічних, фундаментальних та інженерних наук, що лежать в основі галузевого машинобудування відповідної галузі.</p> <p>РН5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи.</p> <p>РН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби галузевого машинобудування протягом життєвого циклу.</p> <p>РН8. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв.</p> <p>РН9. Обирати і застосовувати сучасні методи проектування і діагностування технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв.</p>
--------------------	---	--------------------------------------	--

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Змістовий модуль 1. Обладнання для переробки молочної сировини

<b>Лекція 1</b>	Обладнання для виробництва сиру кисломолочного	<b>Практичне заняття_1</b>	Будова і принцип дії охолоджувача для кисломолочного сиру:	Самостійна робота	Будова і принцип дії апарату теплової обробки згустку.
<b>Лекція 2</b>	Обладнання для виробництва сиру твердого	<b>Практичне заняття_2</b>	Будова і принцип дії сироробної ванни		Будова і принцип дії сировиготовлювача.
<b>Лекція 3</b>	Обладнання для виробництва масла вершкового	<b>Практичне заняття_3</b> <b>Практичне заняття_4</b>	Будова і принцип дії пластинчастого маслоутворювача Будова і принцип дії циліндричного маслоутворювача		Будова і принцип дії масловиготовлювача безперервної дії
<b>Лекція 4</b>	Обладнання для виробництва морозива	<b>Практичне заняття_5</b>	Будова і принцип дії фризера Б6-ОФШ		Будова і принцип дії сироробної ванни для змішування компонентів
<b>Лекція 5</b>	Обладнання для виробництва згущених молочних консервів	<b>Практичне заняття_6</b>	Будова і принцип дії вакуум-апарату циркуляційного типу для згущення молока		Будова і принцип дії вакуум-апарату плівкового типу
<b>Лекція 6</b>	Обладнання для виробництва сухих молочних консервів	<b>Практичне заняття_7</b>	Будова і принцип дії розпилювальної сушарки для сушіння згущеного молока		Будова і принцип дії барабанної сушарки
<b>Лекція 7</b>	Обладнання для фасування молочних продуктів	<b>Практичне заняття_8</b>	Будова і принцип дії фасувального обладнання для сиру кисломолочного		Будова і принцип дії фасувального автомату для молока

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості / В.Г.Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко, Л.О. Орлов та ін. За ред. доктора технічних наук, професора Мирончука В.Г. – Вінниця : Нова книга, 2007 – 648 с.
2. Лисовенко А.Т. Технологическое оборудование хлебозаводов - и пути его совершенствования. - М. : Легкая и пищевая промышленность. 1982. - 208 с.
3. Машини та обладнання переробних виробництв: Навч.посібник./ О.В.Дацишин, А.І. Ткачук, Д.С. Чубов та ін.; За ред. О.В.Дацишина.–К.: Вища освіта ,2005.–159 с.
4. Переработка продукции растительного и животного происхождения / Под редакцией А.В.Богомолова и Ф.В. Перцевого – СПб: ГИОРД, 2001. – 336 с.
5. Хромеев В М. Технологическое оборудование хлебозаводов и макаронных фабрик. – С-Пб.: ГИОРД, 2002. – 488 с
6. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв./ Богомолов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. Навчальний посібник. – Харків: «Міськдрук», 2014. – 254 с.
7. Монтаж, ремонт, наладка обладнання молочної промисловості / Гурський П.В., Перцевий Ф.В.,Тіщенко Л.М., Богомолов О.В. та ін. За ред. Перцевого Ф.В., Гурського П.В. – Харків: ХДУХТ. – 2001.– 230 с.
8. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник/ Перцевий Ф.В., Терешкін О.Г., Гурський П.В., Янчева М.О. та ін. - ІНКОС. – Київ. – 2014. –340 с.
9. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв: Навчальний посібник/ Богомолов О.В., Гурський П.В., Богомолова В.П. - ХНТУСГ. – Харків: Еспада. – 2005. –432 с.
10. Технологія переробки молока: Навчальний посібник/ Гурський П.В., Перцевий Ф.В., Тіщенко Л.М., Богомолов О.В.та ін. Під загальною редакцією Перцевого Ф.В., Гурського П.В. Харків.: ХДУХТ. – 2006. –320 с.
11. Устройство и эксплуатация оборудования предприятий пищевой промышленности / А.И. Драгилев, Ц.Р. Зайчик, В.Ф. Коломиец и др. Под ред. Драгилева А.И. – М.: Пищевая пром–сть, 1979. – 304 с.
12. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях в дипломному проектуванні переробних і харчових виробництв / Богомолов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. - Харків: ХНТУСГ. – 2013. – 185 с.

## ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. [http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page?id\\_doc=66083](http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page?id_doc=66083) -Терміни.

## 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.