



## СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

# ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПРОЦЕСІВ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Спеціальність	Не обмежено	Обов'язковість дисципліни	Вибіркова
Освітня програма	Не обмежено	Факультет	Мехатроніки та інжинірингу
Освітній рівень	Бакалаврський	Кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

### ВИКЛАДАЧ

#### Іващенко Сергій Григорович



Вища освіта – експлуатація та ремонт сільськогосподарської техніки

Кваліфікація – інженер-механік

Науковий ступінь – кандидат технічних наук матеріалознавство

Досвід роботи – більше 24 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- Автор 7 навчальних посібників та монографії;
- Автор більше 200 наукових та методичних публікацій;
- Співавтор статей в іноземних наукових журналах;
- Співорганізатор та учасник наукових і методичних конференцій;
- Лауреат премії Президента України.

Телефон	0662137632	електронна пошта	<a href="mailto:ivashenko_oipxv@ukr.net">ivashenko_oipxv@ukr.net</a>	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--	-----------------------	--------

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	<p>Засвоювання студентами основних знань з організації процесів переробних і харчових виробництв, вивчення обладнання та приладів, застосування яких на практиці зможе підвищити якість переробки продукції, а також зменшити втрати, що виникають на усіх етапах переробки. А також вироблення системного підходу для вирішення проблем переробки харчової сировини і сприймання спеціальних дисциплін навчального процесу.</p> <p>Під час вивчення дисципліни розглядаються питання організації процесів переробки продукції рослинного та тваринного походження, вибір та використання новітнього та ефективного обладнання при виробництві круп'яних, борошняних, макаронних, хлібобулочних виробів, рослинних харчових та технічних олій.</p>
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційна робота

Специфічні результати навчання і форми їх контролю	-проектувати конкурентоспроможні технології для переробки та зберігання сільськогосподарської продукції відповідно до вимог споживачів та законодавства; - проектувати, виготовляти і експлуатувати технології та технічні засоби для переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 14 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичні, самостійна 60; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

### ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

<b>Компетент-ності</b>	ЗК3 Знання та розуміння предметної області професійної діяльності. ЗК9. Здатність бути критичним і самокритичним. ЗК11 Здатність працювати як у команді, так і автономно. ЗК12 Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня.	<b>Програмні результати</b>	ПРН 1. Виконувати функції збору, реєстрації й узагальнення інформації про об'єкти професійної діяльності та використання їх для опису фахової предметної області. ПРН 2. Застосовувати набуті знання для виявлення, постановки та вирішення завдань за різних практичних ситуацій в професійній діяльності.
------------------------	---	-----------------------------	--

### СТРУКТУРА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ДИСЦИПЛІНИ)

#### Модуль 1.

Лекція 1.	Вступ до курсу. Вивчення процесу прийняття зерна до переробки.	Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1)	Визначення вологості та засміченості зерна.	<b>Самостійна робота</b>	Вивчення процесу скловидності зерна Вивчення процесу сушіння зерна Вивчення роботи гречанорушальної машини
Лекція 2.	Організація процесу виробництва борошна:	ЛЗ 2	Визначення основних характеристик процесу подрібнення сировини.		
Лекція 3.	Організація процесу виробництва круп.	ЛЗ 3	Вивчення процесу виходу гречаної крупы на гречанорушального станка.		
Лекція 4.	Організація процесу виробництва макаронних виробів.	ЛЗ 4	Вивчення процесу виготовлення макаронних виробів за допомогою макаронного преса.		

#### Модуль 2.

Лекція 5.	Організація процесу виробництва хлібобулочних виробів.	ЛЗ 5	Визначення якості хліба.	<b>Самостійна робота</b>	Вивчення процесу випікання хліба за допомогою тунельної печі Вивчення процесу отримання рослинної олії за допомогою преса-екструдера Вивчення процесу переробки молока
Лекція 6.	Організація процесу виробництва рослинної олії.	ЛЗ 6	Вивчення процесу отримання рослинної олії за допомогою преса-вичавлювача.		
Лекція 7.	Організація процесу переробки яєчної сировини	ЛЗ 7	Вивчення процесу роботи овоскопу.		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	<p>1. Переработка продукции растительного и животного происхождения. / Под ред. А.В. Богомоллова и Ф.В. Перцевого. С.-Пб.: ГИОРД, 2001, 336 с.</p> <p>2. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов (Под ред. Л.А.Трисвятского. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1991. – 415 с.: ил. - /Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).</p> <p>3. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Токолов Ю.І., Маніло В.Л., Заїка В.П., Шерстюк В.С. Навчальний посібник. –Харків, «Міськдрук»: 2014. –254с.</p>	Методичне забезпечення	<p>1. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Визначення вологості та засміченості зерна. –Харків, ДБТУ: 2023. – 20с.</p> <p>2. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Визначення основних характеристик процесу подрібнення сировини. –Харків, ДБТУ: 2023. – 20с.</p> <p>3. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Вивчення процесу виходу гречаної крупи на гречанорущального станка. –Харків, ДБТУ: 2023. – 20с.</p> <p>4. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Вивчення процесу отримання рослинної олії за допомогою гідравлічного преса. – Харків, ДБТУ: 2023. – 16с.</p> <p>5. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Вивчення процесу виготовлення макаронних виробів за допомогою макаронного преса. –Харків, ДБТУ: 2023. – 16с.</p> <p>6. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Визначення якості хліба. –Харків, ДБТУ: 2023. – 20с.</p> <p>7. Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А., Іващенко С.Г., Лук'янов І.М. Визначення якості яєць. –Харків, ДБТУ: 2023. – 12с.</p>
------------	--	------------------------	---

## 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.