

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СПЕЦОБЛАДНАННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ МАЛИХ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	133 Галузеве машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії.	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 570 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	дистанційна підтримка	Moodle, онлайн лекції на платформі GoogleMeet, завдання в Classroom
---------	--	------------------	--	-----------------------	---

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Формування компетентностей для професійної діяльності за спеціальністю «Галузеве машинобудування»
Формат	Лекції, практичні роботи, самостійна робота
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 28 годин лекції, 28 годин практичні, 64 – самостійна робота; модульний контроль (2 модуля); підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	Індивідуальне виконання практичних робіт
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	<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>	Програмні результати навчання	<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 виробу 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

Лекція 1	Обладнання для виробництва сиру кисломолочного	Практичне заняття_1	Будова і принцип дії охолоджувача для кисломолочного сиру:	Самостійна робота	Будова і принцип дії апарату теплової обробки згустку.
Лекція 2	Обладнання для виробництва сиру твердого	Практичне заняття_2	Будова і принцип дії сироробної ванни		Будова і принцип дії сировиготовлювача.
Лекція 3	Обладнання для виробництва сиру плавленого	Практичне заняття_3	Будова і принцип дії апаратів для плавлення сирної маси		Будова і принцип дії вакуум-казана для плавлення сиру
Лекція 4	Обладнання для виробництва масла вершкового	Практичне заняття_4	Будова і принцип дії пластинчастого маслоутворювача		Будова і принцип масло-виготовлювача періодичної дії
Лекція 5	Обладнання для виробництва морозива	Практичне заняття_5	Будова і принцип дії фризера Б6-ОФШ		Будова і принцип дії сироробної ванни для змішування компонентів
Лекція 6	Обладнання для виробництва згущених молочних консервів	Практичне заняття_6	Будова і принцип дії циркуляційного вакуум-апарату для згущення молока		Будова і принцип дії вакуум-апарату плівкового типу
Лекція 7	Обладнання для виробництва сухих молочних консервів	Практичне заняття_7	Будова і принцип дії розпилувальної сушарки для сушіння згущеного молока		Будова і принцип дії барабанної сушарки
Лекція 8	Обладнання для фасування молочних продуктів	Практичне заняття_8	Будова і принцип дії фасувального обладнання для молочних продуктів		Будова і принцип дії фасувального автомату для молока

Змістовий модуль 2. Обладнання для переробки м'ясної сировини.

Лекція 9	Обладнання для виробництва шматкових м'ясних напівфабрикатів	Практичне заняття_9	Будова і принцип дії вовчка для м'яса	Самостійна робота	Будова і принцип дії стаціонарної пилки для розрізання напівтуш
Лекція 10	Обладнання для виробництва ковбасних виробів	Практичне заняття_10	Будова і принцип дії куттера для м'яса		Будова і принцип дії шприця ковбаного

Змістовий модуль 3. Обладнання для переробки зернової сировини.

Лекція 11	Обладнання для виробництва тіста. Тістомісильні машини.	Практичне заняття_11	Будова і принцип дії тістомісильної машини періодичної дії	Самостійна робота	Будова і принцип дії тістомісильної машини зі стаціонарною діжею
Лекція 12	Обладнання для виробництва тіста. Тістоподільні машини.	Практичне заняття_12	Будова і принцип дії тістоподільної машини		Будова і принцип дії тістоподільної машини з лопатевим нагнітанням
Лекція 13	Обладнання для виробництва макаронних виробів	Практичне заняття_13	Будова і принцип дії макаронного пресу		Класифікація тістозмішувачів для макаронних пресів
Лекція 14	Обладнання для виробництва гречаної крупи	Практичне заняття_14	Будова і принцип дії гречерушального верстата		Будова і принцип дії ситовічної машини
Лекція 15	Обладнання для виробництва соняшникової олії	Практичне заняття_15	Будова і принцип дії форпресу для рослинної олії		Будова і принцип дії вальцевого верстата для м'ятки

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. Технология производства растительных масел: Учебник для ВУЗов/ С.И.Данильчук, Г.И.Гарбузова и др.; Под ред. В.М.Копейского.-М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982. – 416 с.
12. 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.
13. Зорин Е.Т., Тиняков Ю.М. Монтаж, эксплуатация и ремонт хлебопекарского оборудования. – М.: Экономика, 1968 – 343 с.
14. Бутковский В.А., Птушкина Г.Е. Технологическое оборудование мукомольного производства. – М.: Журнал Хлебопродукты, 1999 – 208 с.
15. 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 -Терміни.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове цінювання	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.