

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу

спеціальність	133 Галузеве машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітні програми	Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

### ВИКЛАДАЧ

#### Прасол Світлана Володимирівна



Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв  
Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,  
Вчене звання – доцент кафедри процесів та устаткування харчової і готельно-ресторанної індустрії  
Досвід роботи – понад 13 років

Показники професійної активності:

- автор понад 90 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- автор 20 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій

телефон 0997061190

електронна пошта

[process229@ukr.net](mailto:process229@ukr.net)

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

### ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

<b>Мета:</b>	Сформулювати у майбутніх фахівців-магістрів знання та вміння з проектування підприємств малого та середнього бізнесу, конструювання та експлуатації окремих видів обладнання, зокрема технологічних комплексів.
<b>Формат:</b>	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
<b>Специфічні результати навчання і форм їх контролю</b>	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>знання основних принципів проектування підприємств малого та середнього бізнесу, конструювання і експлуатації окремих видів обладнання і технологічних комплексів; методики розрахунку обладнання для механічної та теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, хлібобулочних і макаронних виробів / <b>практичні, індивідуальні завдання та тестування;</b></li> <li>уміння розраховувати окремі види обладнання харчових підприємств малого та середнього бізнесу; обґрунтовувати пропозиції з удосконалення обладнання для механічної та теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, хлібобулочних і макаронних виробів в комплексах / <b>практичні, індивідуальні завдання та тестування.</b></li> </ul>
<b>Обсяг і форми контролю:</b>	4 кредити ECTS (120 годин): 14 годин лекцій, 30 годин практичних занять, 76 годин самостійної роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – екзамен.
<b>Вимоги викладача:</b>	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота.
<b>Умови зарахування:</b>	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності

ЗК1. Здатність до узагальнення, аналізу, критичного осмислення, систематизації, прогнозування при постановці цілей в сфері професійної діяльності з вибором шляхів їх досягнення.

ЗК3. Здатність виявляти і вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї.

ЗК4. Здатність організовувати та мотивувати роботу колективу для досягнення спільної мети, вміння працювати в команді.

ЗК5. Здатність розробляти проекти та управляти ними.

ЗК6. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

СК2. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв.

СК8. Здатність аналізувати шляхи підвищення ефективності, надійності роботи технологічного устаткування переробної і харчової галузі, його удосконалення і модернізації.

Програмні результати

ПРН 1. Знаходити шляхи узагальнення, аналізу, систематизації, прогнозування при постановці цілей в сфері професійної діяльності

ПРН 12. Визначати та формулювати задачу оптимізації процесів та обладнання харчових та переробних виробництв, знаходити оптимальні параметри цих процесів.

ПРН 15. Аналізувати ефективність, надійність технологічного устаткування харчових та переробних виробництв та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.

ПРН 17. Вміти обґрунтовувати застосування нового устаткування для технічного оснащення технологічних процесів переробних і харчових виробництв.

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1. Технологічне обладнання м'ясопереробних виробництв малого та середнього бізнесу

Лекція 1.	Технологічний процес виробництва ковбасних виробів та його машинно-апаратне забезпечення	ПР 1 (практична робота 1)	Обладнання для подрібнення. Розрахунок кутера	Самостійна робота	Машини для великошматкового та середнього подрібнювання м'яса Машини для дрібного подрібнювання м'яса Машини для тонкого подрібнювання м'яса. Обладнання для димогенерації Обладнання для засолу м'яса та перемішування фаршу Обладнання для димогенерації
Лекція 2.	Машини для різання				
Лекція 3.	Машини для шприцювання	ПР 2	Обладнання для формування. Розрахунок шприца		
Лекція 4.	Обладнання для теплової обробки ковбасних виробів	ПР 3	Розрахунок обладнання для теплової та дифузійної обробки м'яса і м'ясопродуктів		

### Модуль 2. Технологічне обладнання молокопереробних, хлібопекарських і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу

Лекція 5.	Обладнання для виробництва пастеризованого молока	ПР 4	Розрахунок обладнання для механічної обробки молока та молокопродуктів	Самостійна робота	Обладнання для виробництва глазуrowаних сирків Обладнання для виробництва сиру Обладнання для виробництва плавленого сиру Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу
Лекція 6.	Обладнання для виробництва йогурту	ПР 5	Розрахунок обладнання для теплової обробки молока та молокопродуктів		
Лекція 7.	Обладнання для виробництва сиру домашнього				
Лекція 8.	Обладнання для виробництва вершкового масла				
Лекція 9.	Обладнання для виробництва хлібобулочних виробів	ПР 6	Розрахунок механічного обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів		
Лекція 10.	Обладнання для виробництва макаронних виробів	ПР 7	Розрахунок теплового обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Техніка харчових підприємств малого та середнього бізнесу : навч. посібник / [О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін.] ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2015. – 312 с.
2. Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. – К. : ІНКОС : Центр навч. літ-ри, 2007. – 344 с.
3. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництв / [В. Ф. Петько та ін.]. – К. : Центр учбової літ-ри, 2007. – 432 с.
4. Лісовенко О. Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / О. Т. Лісовенко. – К. : Наукова думка, 2000. – 282 с.

1. Техніка харчових підприємств малого та середнього бізнесу. Лабораторний практикум : навч. посібник / [О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2015. – 165 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного та підсумкового контролю (36–100 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

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.