



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСІВ БОРОШНОМЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА

| | | | |
|------------------|---|---------------------------|--|
| Спеціальність | 131«Прикладна механіка» | Обов'язковість дисципліни | Вибіркова |
| Освітня програма | «Обладнання переробних і харчових виробництв» | 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 | ivashenko_oipxv@ukr.net | дистанційна підтримка | Moodle |
|---------|------------|------------------|--|-----------------------|--------|

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--------|---|
| Мета | <p>Засвоювання студентами основних знань з організації процесу борошномельного виробництва, вивчення обладнання та приладів, застосування яких на практиці зможе підвищити якість виробленої продукції, а також зменшити втрати, що виникають на усіх етапах виробництва борошна. А також вироблення системного підходу для вирішення проблем борошномельного виробництва і сприймання спеціальних дисциплін навчального процесу.</p> <p>Під час вивчення дисципліни розглядаються питання фізичних та технологічних властивостей зерна, технології борошномельного виробництва, сепарування зерна, складання помельних партій, зберігання готової продукції.</p> |
| Формат | лекції, практичні заняття, самостійна робота, дистанційна робота |

| | |
|--|---|
| Специфічні результати навчання і форми їх контролю | -проектувати конкурентоспроможні технології борошномельного виробництва відповідно до вимог споживачів та законодавства; - проектувати, виготовляти і експлуатувати технології та технічні засоби для виробництва готової продукції. |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 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

| | | | |
|------------------------|---|-----------------------------|--|
| Компетент-ності | 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. | Програмні результати | 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. Загальна характеристика зерна борошномельних культур. | Лабораторне заняття 1 (ЛЗ 1) | Склад зернівки. | Самостійна робота | Визначення засміченості зерна Вивчення процесу сушіння зерна Вивчення роботи машини для гідротермічної обробки зерна Вивчення процесу здрібнення зерна |
| Лекція 2. | Фізичні та технологічні властивості зерна. Гідротермічна обробка зерна. | ЛЗ 2 | Визначення вологості борошна. | | |
| Лекція 3. | Формування помельних партій зерна. | ЛЗ 3 | Розрахунок складу 2-х компонентної помельної суміші. | | |
| Лекція 4. | Технологія розмелювання зерна. | ЛЗ 4 | Розрахунок складу 3-х компонентної помельної суміші. | | |

Модуль 2.

| | | | | | |
|-----------|------------------------------|------|---------------------------------------|--------------------------|--|
| Лекція 5. | Характеристика клейковини. | ЛЗ 5 | Визначення якості клейковини. | Самостійна робота | Вивчення роботи щиткової машини Вивчення роботи оббивальної машини Визначення скловидності зерна |
| Лекція 6. | Асортимент і якість борошна. | ЛЗ 6 | Визначення зольності борошна. | | |
| Лекція 7. | Зберігання борошна. | ЛЗ 7 | Визначення показників якості борошна. | | |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

| | | | |
|------------|---|------------------------|---|
| Література | <p>1. Жемела Г.П., Бараболя О.В. Технологія борошномельного та круп'яного виробництватехнологія борошномельного та круп'яного виробництва. – Полтава, 2011. –292 с.</p> <p>2. Бурковский В.А., Мерко А.И., МельниковЕ.М.: Технологии зерноперерабатывающихпроизводств. – М.: Интерграф Сервис, 1999. –472 с.</p> <p>3. Мерко І. Т., Моргун В.О. Наукові основи і технологія переробки зерна. – Одеса, 2001. –348 с.</p> <p>4. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв. Богомолів 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. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Склад зернівки. – Харків, ДБТУ: 2023. – 12с.</p> <p>2. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Визначення вологості борошна. –Харків, ДБТУ: 2023. – 16с.</p> <p>3. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Розрахунок складу 2-х компонентної помельної суміші. –Харків, ДБТУ: 2023. – 12с.</p> <p>4. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Розрахунок складу 3-х компонентної помельної суміші. –Харків, ДБТУ: 2023. – 16с.</p> <p>5. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Визначення якості клейковини. –Харків, ДБТУ: 2023. – 16с.</p> <p>6. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Визначення зольності борошна. –Харків, ДБТУ: 2023. – 12с.</p> <p>7. Богомолів О.В., Гурський П.В., В.С. Шерстюк, Іващенко С.Г. Визначення показників якості борошна. –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.