

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



СПЕЦОБЛАДНАННЯ ТА ОБЛАДНАННЯ МАЛИХ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	G11 Машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітня програма	Смарт-інжиніринг машино-будівних систем та обладнання	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», кваліфікація «інженер механік», спеціальність «Педагогіка», кваліфікація – інженер-педагог.

Науковий ступінь – кандидат технічних наук 05.18.16 – технологія продуктів харчування.

Вчене звання – професор 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 600 наукових і науково-методичних публікацій. У тому числі 94 наукових статей, 22 навчальних посібників, 14 монографій, більше 130 патентів України 6 авторських свідоцтва.
- Індекс Хірша Google Scholar - 11, індекс Хірша Scopus - 2, індекс Хірша Web of Science - 1.
- Відмінник освіти України, дипломант конкурсу «Викладач професійно-орієнтованих дисциплін»

телефон

електрон
на 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): 16 годин лекції, 16 годин практичні, 88 - самостійна робота; модульний контроль (3 модуля); підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	Індивідуальне виконання практичних робіт
Умови зарахування	Згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетенції	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. СК4. Усвідомлення перспективних завдань сучасного виробництва, спрямованих на задоволення потреб споживачів, володіння тенденціями інноваційного розвитку технологій галузі. СК6. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проєкти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв СК7. Здатність проєктувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв	Програмні результати навчання	РН1. Знання і розуміння засад технологічних, фундаментальних та інженерних наук, що лежать в основі галузевого машинобудування відповідної галузі. РН5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи. РН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби галузевого машинобудування протягом життєвого циклу. РН8. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв. РН9. Обирати і застосовувати сучасні методи проєктування і діагностування технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв.
--------------------	---	--------------------------------------	--

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 плавленого	Практичне заняття_2	Будова і принцип дії апаратів для плавлення сирної маси		Будова і принцип дії вакуум-казана для плавлення сиру
Лекція 3	Обладнання для виробництва морозива	Практичне заняття_3	Будова і принцип дії фризера Б6-ОФШ		Будова і принцип дії сироробної ванни для змішування компонентів
Лекція 4	Обладнання для фасування молочних продуктів	Практичне заняття_4	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 5	Обладнання для виробництва шматкових м'ясних напівфабрикатів	Практичне заняття_5	Будова і принцип дії вовчка для м'яса	Самостійна робота	Будова і принцип дії стаціонарної пилки для розрізання напівтуш
Лекція 6	Обладнання для виробництва ковбасних виробів	Практичне заняття_6	Будова і принцип дії куттера для м'яса		Будова і принцип дії шприца ковбасного

Змістовий модуль 3. Обладнання для переробки зернової сировини.

Лекція 7	Обладнання для виробництва макаронних виробів	Практичне заняття_7	Будова і принцип дії макаронного пресу		Класифікація тістозмішувачів для макаронних пресів
Лекція 8	Обладнання для виробництва соняшникової олії	Практичне заняття_8	Будова і принцип дії форпресу для рослинної олії		Будова і принцип дії вальцювого верстата для м'ятки

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

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, 2007–648с.
2. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв./ Богомолів О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. Навчальний посібник. – Харків: «Міськдрук», 2014. – 254 с.
3. Монтаж, ремонт, наладка обладнання молочної промисловості / Гурський П.В., Перцевий Ф.В.,Тіщенко Л.М., Богомолів О.В. та ін. За ред. Перцевого Ф.В., Гурського П.В. – Харків: ХДУХТ. – 2001.– 230 с.
4. 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.
5. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв: Навчальний посібник/ Богомолів О.В., Гурський П.В., Богомолів В.П. - ХНТУСГ. – Харків: Еспада. – 2005. –432 с.
6. Технологія переробки молока: Навчальний посібник/ Гурський П.В., Перцевий Ф.В., Тіщенко Л.М., Богомолів О.В.та ін. Під загальною редакцією Перцевого Ф.В., Гурського П.В. Харків.: ХДУХТ. – 2006. –320 с.
7. Лісовенко О.Т., Руденко-Грицюк О.А., Літовченко І.М. та ін. «Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв»./ За редакцією академіка АНУкраїни О.Т. Лісовенка. К.: Наукова думка, 2000. – 208 с.
8. Технологічне устаткування хлібопекарських, макаронних і кондитерських виробництв /В.Ф. Петько,О.І. Гапонюк, Є.В.Петько. К.:2007. – 432 с.
9. Дацишин О.В. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв / О.В. Дацишин, А.І. Ткачук, О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик та ін. Навчальний посібник. - Вінниця: Нова Книга, 2008. – 488 с.
10. Богомолів О.В., Верешко Н.В., Сафонова О.М. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: підручник. Харків: Еспада, 2008. 542с.
11. Гриценко В.Т. Технології і лінії переробки олійного насіння з використанням екструдерного методу відтискання олії / В.Т. Гриценко, Ю.О. Дурін //Науково-технічний бюлетень Інституту олійних культур УААН. - Запоріжжя, 2002. - Вип.7. - С. 181-183.
12. Гудзенко М.М. Аналіз сучасних конструкцій одногвинтових пресів для відтискання олії / М.М. Гудзенко, Ю.Г. Сухенко, В.М. Захарієнко // Науковий вісник Національного університету біоресурсів і природо-користування України. - К.: НУБіП України, 2010. Вип. 144, ч. 2. - С. 166-171.
13. Дацишин О.В. Тенденції розвитку олієвіджимних пресів / О.В. Дацишин, М.М. Гудзенко // Науковий вісник Національного аграрного університету. - 2006. Вип. 95. - С. 280-286.
14. Машина та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. вузів / О.В. Дацишин [та ін.]; за ред. О.В. Дацишина.– К.: Вища освіта, 2005. -159 с.
- 15.Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Підручник / О.В. Гвоздєв, Ф.Ю. Ялпачик та ін. - К.: Вища освіта, 2006. - 479 с..
- 16.Черевко О. І., Поперечний А. М. Процеси і апарати харчових виробництв: підручник / О. І. Черевко, А. М. Поперечний. — 2-е видання, доп. та випр. — Х.: Світ Книг, 2014. — 495 с.
- 17.Процеси і апарати харчових виробництв / І.Ф.Малежик, П.С. Циганко, П.М.Немирович, О.С.Марценюк, О.С.Бессараб, В.Л.Зав'ялов, В.Г. Мирончук, М.М.Пушанко, В.М.Таран, О.Т.Лісовенко.– Київ: НУХТ, 2003. 400с.

18. Процеси і апарати. Механічні та гідромеханічні процеси: Підручник / В.С.Бойко, К.О.Самойчук, В. Г. Тарасенко, В. О. Верхоланцева, Н. О. Паляничка, Є. В. Михайлов, О. О. Червоткіна. – Київ : ПрофКнига, 2021.–468 с.

19. 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.

20. Гурський П.В., Джувага О.С. Дослідження впливу амплітуди ультразвукових коливань на продуктивність шафової сушарки. Тези доповіді до XX міжнародного форуму молоді "Молодь і індустрія 4.0 в XXI столітті" 04-05. 04. 2024 Харків: ДБУ. 2024 С.71

21. Гурський П.В., Іващенко С.Г. Кучер Є. С. Дослідження змін фізичних властивостей вершків в кільцевому просторі циліндрового маслоутворювача під час охолодження. Тези доповіді до Міжнародної науково-практичної конференції «Молодь і технічний прогрес в АПВ». ДБТУ 26-27.11. 2024 2с.

22. Гурський П.В., Мудраченко С.С. Дослідження впливу інтенсивного замісу на структурно-механічні характеристики тіста. Тези доповіді до XX Міжнародної науково-практичної конференції «Технічний прогрес в АПК». ДБТУ 11-12.05. 2025 С.440-442.

23. Гурський П.В., Щепілов І.О. Дослідження впливу приросту температури фаршу на тривалість куттерування м'яса. Тези доповіді до XX Міжнародної науково-практичної конференції «Технічний прогрес в АПК». ДБТУ 11-12.05. 2025 С.440-442.

24. Шаруда Д.А. Гурський П.В. Іващенко С.Г. Дослідження впливу швидкості куттерування на водозв'язувальну здатність фаршу. Тези доповіді до XX Міжнародної науково-практичної конференції «Технічний прогрес в АПК» 26-27.11. 2025. Харків: ДБТУ. 2025. С.437-438.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <https://www.youtube.com/playlist?list=PLoUtu6LMoVT6Q3tsDlIxdfucT9BuFEHQs> - Технологічне обладнання харчових цехів -Відео
2. <https://dntb.gov.ua/wp-content/uploads/2019/05/Технологія-харч.-пр..pdf> - Бібліографічний покажчик
3. <https://emberoil.com/pishchevoye-oborudovaniye-i-yego-bezopasnoye-obsluzhivaniye> - Класифікація обладнання

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.