СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ЕЛЕВАТОРНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

спеціальність	**G11 Машинобудування**	**обов'язковість дисципліни**	**вибіркова**
освітня програма	**Обладнання харчових виробництв**	**факультет**	**Мехатроніки та інжинірингу**
освітній рівень	**другий (магістерський) рівень**	**кафедра**	**Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв**

ВИКЛАДАЧ

Лук'янов Ігор Михайлович



Вища освіта – спеціальність динаміка та міцність машин, інженерно-фізичний ф-т ХПІ
Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.05.05 піднімально-транспортні машини,
Вчене звання – доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
Досвід роботи – понад 40 років
Показники професійної активності:

- автор понад 70 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 100 навчально-методичних видань;
- автор 10 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій.

телефон	**050 959 84 61**	**електронна пошта**	lukjanov_5959@btu.kharkiv.ua lukjanov_5959@ukr.net	**дистанційна підтримка**	**Moodle**

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Сформувати у майбутніх фахівців знання та вміння науково-обґрунтованого вибору та застосування того чи іншого обладнання в технологічних процесах обробки зернового матеріалу на елеваторах, створення високомеханізованих, технологічних та безпечних поточних ліній переробки зерна та внесення коректив в технологічний процес виробництва з урахуванням особливостей обладнання та застосовування одержаних знань на практиці.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Специфічні результатинавчання і форми їх контролю	***знати:*** • призначення технологічного обладнання; • будову та принцип роботи технологічного обладнання елеваторних підприємств; • основи розрахунку основних параметрів технологічного обладнання елеваторних підприємств; • принципи побудови технологічного обладнання в технологічну лінію та правила безпеки при роботі з ним; ***вміти:*** • встановлювати призначення технологічного обладнання; • застосовувати технологічне обладнання в технологічних лініях переробки зернового матеріалу; • проводити розрахунки основних параметрів та аналіз ефективності застосування технологічного обладнання; • формувати технологічні лінії для переробки зернового матеріалу.
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 год. лекцій, 12 год. практичні заняття, 66 год. самостійна робота; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – іспит.
Вимоги викладача	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	СК7. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств. СК8. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи. СК9. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств. СК10.Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.	**Програмні результати**	ПРН9. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації. ПРН10. Провадити дослідницьку та інноваційну діяльність в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств. ПРН11. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств. ПРН12.Обирати і застосовувати сучасні методи проектування і діагностування технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)					
Модуль 1.					
Лекція 1.	Загальні відомості про дисципліну. Класифікація зернопереробних підприємств	**Практичне заняття (ПЗ 1)**	Вивчення обладнання для відбору проб зерна .	**Самостійна робота**	1. Обладнання зернопереробних підприємств. 2. Обладнання для визначення маси зерна. 3. Транспортуюче обладнання. Норії. 4. Типи транспортерів. 5. Принципи очищення зерна від домішок. Машини для очищення зерна від домішок 6. Обладнання для сушки зерна. 7. Вивчення устрою зерносушарки 8. Обладнання для виробництва крупи. 9. Обладнання для виробництва комбікормів 10 Комплекс аспіраційних заходів на ПХВ. 11.Визначення вмісту пилу в повітрі робочої зони
Лекція 2.	Обладнання для відбору проб зерна.	**ПЗ 2**	Пристрої для вивантаження зерна з автомобільного транспорту.		
Лекція 3.	Обладнання для визначення маси зерна.	**ПЗ 3**	Вивчення устрою розвантажувального візка піддахового конвеєра		
Лекція 4.	Автомобіле- та вагоно-розвантажувачі	**ПЗ 4**	Пристрої для вивантаження зерна від вантажних вагонів.		
Лекція 5.	Обладнання для переміщення зерна. Транспортери та норії	**ПЗ 5**	Розрахунки продуктивності місцевих відсмоктувачів пилу.		
Лекція 6.	Принципи очищення зерна від домішок. Машини для очищення зерна від домішок.	**ПЗ 6**	Вивчення обладнання для пневмотранспортування зерна		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Атаназевич В.И. Сушка зерна / В.И. Атаназевич. - М.: ДеЛи принт, 2007. -480 с. 2. Жемела Г.П. Технологія зберігання і переробки продукції рослинництва / Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, О.М. Олексик. – Полтава, 2003. – 420 с. 3. Зберігання і переробка продукції рослинництва / Г.І. Подпрятов, Л.Ф. Скалецька, А.М. Сеньков, В.С. Хилевич. – К.: Мета, 2002. – 495 с. 4. Технологія переробки продукції рослинництва. /Під ред. О.В. Богомолова, Ф.В. Перцевого. - Харків: Видавництво Навч.-метод. Центру заочного навчання с.-г. ВУЗів України, 2011. - 324 с.. 5. Машини та обладнання переробних виробництв. Навчальний посібник /За ред. О.В. Дацишина - К: Вища освіта, 2005 - 159 с.. 6. Богомолов О.В. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв /Богомолов О.В., Гурський П.В., Богомолова В.П. //Навчальний посібник - Х.: Еспада, 2005. - 432 с. 7. Мерко І.Т. Наукові основи і технологія переробки зерна. Підручник для студентів вищих навчальних закладів. Одеса, 2001 р.	**Методичне забезпечення**	1. Лукянов І.М. та інші. Методичні рекомендації до виконання практичних робіт здисципліни організація технологічних процесів елеваторної промисловості **:** рукопис. – Харків : ДБТУ, 2023.

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 доброчесностіта вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.