

## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ « МАШИНИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ»

<b>Рівень вищої освіти</b>	перший бакалаврський рівень
<b>Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми</b>	133 Галузеве машинобудування, ОПП Машина та обладнання сільськогосподарського виробництва 141 Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка, ОПП Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка 192 Будівництво та цивільна інженерія, ОПП Сільськогосподарське будівництво
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	вибіркова факультетська
<b>Курс, семестр</b>	133ГМбд_2022, 141ЕЕЕбд_2022, 192БЦбд_2022, курс – 3, семестр – 1
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4
<b>Мова викладання</b>	Державна
<b>Факультет, кафедра</b>	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії
<b>Контактні дані розробника</b>	Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, Контакти: ауд. 364а, (навчальний корпус № 3) E-mail: <a href="mailto:viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua">viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua</a> ; телефон робочий (0532) 56-96-87 <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovykh">https://www.pdau.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovykh</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у здобувачів вищої освіти високого рівня знань з: - будови і принципу дії машин, обладнання та технологій в переробці сільськогосподарської продукції; - організації ефективної енерго- і ресурсоощадної експлуатації обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції; - організації монтажу і пусконаладження обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції; - теоретичних розрахунків, складальних одиниць обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції.
<b>Компетентності</b>	<i>загальна:</i> здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
<b>Результати навчання</b>	демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях з метою їх запровадження у професійній діяльності та вирішення різних задач..
<b>Методи навчання</b>	Словесні: лекція, розповідь, пояснення. Наочні: ілюстрування, демонстрація. Практичні: вправи, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою. За мисленням: частково-пошуковий. Методи формування пізнавальних інтересів: створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду. Інтерактивні методи (мозковий штурм, дискусії).

	Комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій та відеоконтента).
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Машина та обладнання та їх використання в технологіях переробки зерна.</p> <p>Тема 2. Машина та обладнання для виробництва борошна і круп.</p> <p>Тема 3. Машина, обладнання та їх використання в технологіях для випікання хліба, виробництва макаронних виробів.</p> <p>Тема 4. Машина, обладнання та їх використання в технологіях виробництва рослинної олії.</p> <p>Тема 5. Машина, обладнання та їх використання в технологіях переробки молока.</p> <p>Тема 6. Машина, обладнання та їх використання в технологіях переробки м'яса.</p> <p>Тема 7. Машина, обладнання та їх використання в технологіях зберігання і переробки плодоовочевої сировини.</p> <p>Тема 8. Обладнання для дозування продуктів.</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- виконання завдань самостійної роботи (0...20 балів);</li> <li>- виконання вправ на практичних заняттях (0...48 балів);</li> <li>- опитування (0...32 балів).</li> </ul> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
Політика навчальної дисципліни	<p>1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p> <p>2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату.</p> <p>3. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.</p>
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Математика, Фізика (дисципліни із фундаментально-прикладного спрямування повної загальної середньої освіти), Нарисна геометрія, інженерна та комп'ютерна графіка
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни	<p>Відеоконтент за темами</p> <p><a href="https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=8163">https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=8163</a></p>
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;"><i>Основні</i></p> <p>1. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. Київ : Центр учбової літ., 2019. 344 с.</p> <p>2. Машина та обладнання переробних виробництв : навч. посіб. за заг. ред. О. В. Дацишина. К. : Вища освіта, 2005. 159 с.</p> <p>3. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / [І. С. Гулий, М. М. Пушанко, А. О. Орлов та ін.] за заг. ред. І. С. Гулого. Вінниця : Нова книга, 2001. 576 с.</p>

4. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздев та ін. Вінниця : Нова книга, 2008. 488 с.
5. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посіб. / В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець та ін. за заг. ред. В. Г. Мирончука. Вінниця : Нова книга, 2004. 288 с.
6. Богомолів О. В. Технологія переробки продукції тваринництва / за заг. ред. О. В. Богомоліва, Ф. В. Перцевого. Х. : Від-во навч.-метод центру заоч. навч. с.-г. вузів України, 2001. 241 с.
7. Богомолів О. В. Технологія переробки продукції рослинництва : за ред. О. В. Богомоліва, Ф. В. Перцевого. Х. : Від-во навч.-метод центру заоч. навч. с.-г. вузів України, 2001. 324 с.

*Допоміжні*

1. Дипломне та курсове проектування / Войтюк Д.Г., Дацишин О.В. та ін. за ред. О. В. Дацишина. К. : Урожай, 1986. 190 с.
2. Богомолів О. В. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / Богомолів О. В., Гурський П. В., Пушанко М. М. – Х. : Еспада, 2005. 432 с.
3. Skrypnyk V. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Y. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4, № 11 (88) (Technology and Equipment of Food Production). Pp. 23-28.
4. Vyacheslav O. Skrypnyk, Andrii G. Farisieiev. Analytical model of heat treatment of meat products with high content of connective tissue in vacuum termopackets. Journal of Chemistry and Technologies, 2019, 27(2), 201-211. doi: 10.15421/081920.
5. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Можливість використання наявних способів для сушіння жареного м'яса / Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2022. № 2. С. 287-295.

*Інформаційні ресурси мережі Інтернет*

1. Дистанційний курс «Засоби механізації у переробній галузі», ПДАУ, 2023. URL: <https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=8143>.
2. Офіційний сайт Міністерства освіти, науки, молоді та спорту: - <http://www.mon.gov.ua>.
3. Офіційний сайт Наук.-метод. центру аграрної освіти: - <http://www.smcae.com.ua>.