

## 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>	<b>208 Агроінженерія, освітньо-професійна програма «Технології і засоби механізації сільськогосподарського виробництва».</b>
<b>Статус навчальної дисципліни</b>	Вибіркова.
<b>Курс, семестр</b>	3 курс, 2 семестр.
<b>Трудомісткість</b>	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Факультет, кафедра</b>	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії.
<b>Контактні дані розробника</b>	<i>Викладач:</i> ЛЕВЧЕНКО Юлія, к.т.н., доцент Контакти: ауд. 309 (навчальний корпус №3), e-mail: <a href="mailto:yuliia.levchenko@pdau.edu.ua">yuliia.levchenko@pdau.edu.ua</a> , <i>Сторінка викладача:</i> <a href="https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna">https://www.pdau.edu.ua/people/levchenko-yuliya-viktorivna</a>
<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	формування у майбутніх фахівців професійних компетенцій у загальних підходах до будови і принципу дії машин, обладнання та технологій в переробці сільськогосподарської продукції; організації монтажу і пусконаладження обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції; розрахунків, складальних одиниць обладнання та машин.
<b>Компетентності</b>	- ФК6 проектувати та управляти технологічними процесами й системами виробництва, первинної обробки, зберігання, транспортування та забезпечення якості сільськогосподарської продукції відповідно до конкретних умов аграрного виробництва. - ФК7. Здатність комплектувати оптимальні сільськогосподарські агрегати, технологічні лінії та комплекси машин - ФК9. Здатність виконувати монтаж, налагодження, діагностування та випробування сільськогосподарської техніки, технологічного обладнання, систем керування і забезпечувати якість цих робіт.
<b>Результати навчання</b>	РН. Оволодіти знаннями з будови, принципу дії та розрахунків машин та обладнання в переробці сільськогосподарської продукції; навиками з організації ефективної енерго- і ресурсоощадної експлуатації обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції.
<b>Методи навчання</b>	практичні методи: робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування, анотування; частково-пошуковий; інтерактивні методи: мозковий штурм, проектування професійних ситуацій, дискусії; бінарні методи: словесно-евристичний; комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій.
<b>Програма навчальної дисципліни</b>	Тема 1. Обладнання для механічної переробки сировини та напівфабрикатів розділенням. Тема 2. Обладнання для підготовки сировини до основних технологічних операцій.

	<p>Тема 3. Обладнання для проведення масообмінних процесів</p> <p>Тема 4. Обладнання для теплового та електрофізичного оброблення харчової сировини та напівфабрикатів</p> <p>Тема 5. Монтаж, ремонт і експлуатація обладнання</p> <p>Тема 6. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв</p>
<p><b>Стратегія оцінювання результатів навчання</b></p>	<p>Форми поточного контролю знань: обговорення теоретичних питань, доповіді, виконання завдань для самостійної роботи та вправ на практичних заняттях.</p> <p>Форма семестрового контролю: залік.</p>
<p><b>Політика навчальної дисципліни</b></p>	<p>1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватися Кодексу академічної доброчесності, Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ, Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату в ПДАУ, Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у ПДАУ.</p> <p>2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання із 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 із 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 ПДАУ.</p>
<p><b>Рекомендовані джерела інформації</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Основна</i></p> <p>1. Петриченко С.В., Олексієнко В.О., Ломейко О.П., Тарасенко В.Г. Експлуатація технологічного обладнання. Електронний посібник <a href="https://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_33/index.html">https://elib.tsatu.edu.ua/dep/mtf/ophv_33/index.html</a></p> <p>2. Технологічні комплекси харчових виробництв : навчальний посібник / В. І. Теличкун, О. М. Гавва, Ю. С. Теличкун, О. О. Губеня, М. Г. Десик, О. М. Чепелюк. Київ : Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.</p> <p>3. Іванов С.В., Грек О.В., Осьчак Т.Г. Молокопереробка. Промисловий інжиніринг. Київ. НУХТ. 2017. 275 с.</p> <p>4. Подпратов Г.І., Рожко В.І., Скалецька Л.Ф. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва: підручник. К. : Аграрна освіта, 2014. 393 с.</p> <p>5. Чепелюк О. О., Єщенко О. А. Доломакін Ю.Ю. Гігієнічні вимоги до проектування обладнання харчових виробництв. Київ. НУХТ. 2017. 311 с.</p> <p style="text-align: center;"><i>Допоміжна</i></p> <p>1. Власенко В. В., Головка П.М., Новгородська Н. В., Коляновська Л.М. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби. Методичні вказівки до виконання курсового проекту для студентів денної форми навчання з напряму 6. 051701 «Харчові технології та інженерія». Вінниця: ОЦ ВДАУ. 2015. 30 с.</p> <p>2. Технології та обладнання для очищення, переробки та контролю якості зерна. Каталог обладнання від фірми «ОЛІС»</p> <p>3. Олійно-жирова промисловість: традиції та інновації. Вітчизняний та світовий досвід : наук.-допом. бібліогр. покажч. / упоряд. Т. П. Фесун ; Наук.-техн. б-ка; Нац. ун-т харч. технологій. Київ : НУХТ, (Серія «Галузі харчової промисловості» ; вип. 9). 2019. 185 с.</p>

4. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств: навчальний посібник. Х.: Світ Книг, 2022. 218 с.
5. Попов С.В., Левченко Ю.В., Басова Ю.О., Попов К.С. Визначення оптимальних робочих параметрів технологічного обладнання методом ортогонального планування експерименту. Вісник КрНУ імені Михайла Остроградського. Видавничий дім «Гельветика». 2023. Вип. 2(139). URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/15232>
6. Левченко Ю.В., Басова Ю.О., Молчанова Н. Ю., Ситник Д.Р. Дослідження конструктивних елементів обладнання для зберігання зерна. Подільський вісник: сільське господарство, техніка, економіка. Видавничий дім «Гельветика». 2023. Вип. 2 (39). С.70-75.
7. Borodai A. B., Horobets O. M., Khomych G. P., Levchenko Yu V. Matsuk Yu Use of fruit raw materials as source of organic acids in the technology of small flat semi-finished. Journal of Chemistry and Technologies. Vol. 30 No. 4 (2022). P. 613-626 <https://doi.org/10.15421/jchemtech.v30i4.260055>
8. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Krusir G. Development of Resource Effective and Cleaner technologies Using the Waste of Plant Raw Materials. Journal of Ecological Engineering. 2020. V. 21 (4), P. 178–184. (Scopus, Emerging Web of Science Core Collection, Index Copernicus) <http://www.jeeng.net/Development-of-Resource-Effective-and-Cleaner-Technologies-using-the-Waste-of-Plant,119814,0,1.html>
9. Khomych G., Horobets A., Levchenko Y. Influence of henomeles processing products on the process of steaming yeast products. Наукові праці Національного університету харчових технологій. Том 26. № 1. С. 14–21. [http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36652/1/Kharchova%20\\_Promyslovist\\_%E2%84%9629.pdf#page=14](http://dspace.nuft.edu.ua/bitstream/123456789/36652/1/Kharchova%20_Promyslovist_%E2%84%9629.pdf#page=14)