



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ГАЛУЗІ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма: Технології питної води»
Викладач: Всеволодов Олександр Миколайович, доцент кафедри
Процесів обладнання та енергетичного менеджменту, к. т. н.
Кафедра: Процесів обладнання та енергетичного менеджменту, т. 712-41-29
Про файл викладача **Контакт:** e-mail: vsevolod1956@gmail.com.
048-7124277

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова **Мова викладання** - українська
Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у першому семестрі денної форми навчання

Кількість кредитів - 3, годин - 180

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	44	24	20	-
Самостійна робота, годин	Денна – 136			

Розклад занять:

<https://www.rozklad.onaft.edu.ua/>

2. Анотація навчальної дисципліни

В курсі ТОГ наведені загальні відомості про основні завдання водогінних очисних споруд; про джерела водопостачання; описані методи водопідготовки та технологічне обладнання для водопідготовки. Описано технологічне обладнання вітчизняного виробництва та світових лідерів галузі. Наведені відомості щодо призначення, устрою, роботі обладнання та основні розрахунки обладнання.

Курс забезпечений презентаціями лекцій, та відеороликами про устрій та роботу технологічного обладнання галузі.

3. Мета навчальної дисципліни

Надання студентам комплексу знань та навчання їх орієнтуватися в галузі технологічного обладнання; знати його функціональне призначення, будову, принцип дії; правила раціонального обслуговування та розрахунки обладнання; техніку безпеки при роботі на обладнанні.

В результаті вивчення курсу студенти повинні

знати:

- вимоги до технологічного обладнання галузі;
- класифікацію технологічного обладнання за його призначенням та принципом дії;
- типові конструкції машин та апаратів;
- способи ведення розрахунків та раціонального підбору обладнання для комплектування технологічних ліній;

вміти:

- підбирати обладнання, яке відповідає технологічним умовам, особливостям виробничих виробництв і забезпечує одержання високоякісної продукції;
- виконувати технологічні розрахунки обладнання;

- експлуатувати машини та апарати виноробної галузі.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Технологічне обладнання галузі» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «Технології продуктів бродіння та виноробства» (https://drive.google.com/drive/folders/1AcAXno2N_-b6eWhxY0okm5nwAvoUzzH_?usp=sharing) підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса:

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК2. Здатність шляхом самостійного навчання освоювати нові області, використовуючи здобуті знання в практичних ситуаціях.

Спеціальні компетентності:

ФК3. Здатність до організації та проведення процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів, оброблення природних і стічних вод.

ФК12. Здатність розробляти нові технології з використанням інноваційних технологій оброблення природних і стічних вод.

ФК13. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

Програмні результати навчання:

ПРН12. Показати застосування інноваційних підходів з раціонального використання води на харчових виробництвах, розробки заходів щодо його підвищення та використання новітніх реагентів та матеріалів .

ПРН14. Показати уміння на основі знань нормативно-правових актів, які регулюють діяльність підприємств харчової галузі, аналізувати сучасні тенденції розвитку технологій оброблення природних і стічних вод..

ПРН20. Демонструвати знання, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання для оброблення природних і стічних вод, технологій багаторазового використання води для комплексної переробки відходів харчових виробництв.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістовних модулів:	(https://drive.google.com/drive/folders/1AcAXno2N_-b6eWhxY0okm5nwAvoUzzH_?usp=sharing)
Основні завдання водогінних очисних споруд.	Джерела систем водопостачання.
Обладнання та методи водопідготовки	

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: вхідний, поточний, підсумковий, захист курсової роботи за обраною темою, іспит.

Нарахування балів: https://drive.google.com/drive/folders/1AcAXno2N_-b6eWhxY0okm5nwAvoUzzH_?usp=sharing

Інформаційні ресурси: https://drive.google.com/drive/folders/1AcAXno2N_-b6eWhxY0okm5nwAvoUzzH_?usp=sharing

7. Політика навчальної дисципліни

