



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ГАЛУЗІ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма: Технології продуктів бродіння та виноробства
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 форм 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 основне та допоміжне технологічне обладнання виноробних підприємств як для первинного виноробства так і для вторинного. Описано технологічне обладнання вітчизняного виробництва та світових лідерів виноробної 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 виноробних 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. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
- ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК7. Здатність працювати в команді.
- ЗК8. Здатність працювати автономно.

Спеціальні компетентності:

- ФК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.
- ФК6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.
- ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема продуктів бродіння та виноробства.

Програмні результати навчання:

- ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.
- ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів) знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПРН17. Організувати процес утилізації вторинної сировини виробництва продукції та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістовних модулів: (https://drive.google.com/drive/folders/1AcAXno2N_-b6eWhxY0okm5nwAvoUzzH_?usp=sharing)
Обладнання для доставки, приймання, переробки і транспортування сировини та отримання сула. Устаткування для отримання білих, червоних, тихих та шампанських виноматеріалів. Обладнання для фізико-механічної обробки продуктів виноробства. Фасування та пакування готової продукції. Мийні машини для плодово-ягідного виноробства
Плодово-ягідне виноробство. Переробка відходів виноробства. Підігрівачі. Охолоджувачі. Пастеризатори. Основи розрахунку теплообмінного обладнання

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

