СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ГАЛУЗІ

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма: Технології зберігання, консервування та переробки м'яса
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 м'ясопереробних підприємств. Описано технологічне обладнання вітчизняного виробництва та світових лідерів м'ясопереробної галузі. Наведені відомості щодо призначення, устрою, роботі обладнання та основні розрахунки обладнання.

Курс забезпечений презентаціями лекцій, відеороликами та відеофільмами про устрій та роботу технологічного обладнання м'ясопереробної 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 м'ясопереробної 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 м'ясопереробних виробництв і забезпечує одержання високоякісної продукції;

- виконувати технологічні розрахунки обладнання;
- експлуатувати машини та апарати м’ясопереробної 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 зберігання, консервування та переробки м'яса» (https://drive.google.com/file/d/1udYIuFujAKlF8nbvgf2OJFxHn3oWU8is/view?usp=sharing) підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Технології зберігання, консервування та переробки м'яса:

Загальні компетентності:

ЗК1. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
ЗК2. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
ЗК3. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
ЗК4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
ЗК10. Здатність працювати в команді.

Спеціальні компетентності:

СК2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.

СК5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих харчових технологій.

СК7. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми.

СК10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання та навички.

Програмні результати навчання:

РН3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування

РН7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасного обладнання, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістовних модулів: (https://drive.google.com/file/d/1udYIuFujAKlF8nbvgf2OJFxHn3oWU8is/view?usp=sharing)
Обладнання для забою і оброблення худоби та птиці. Поопераційне обладнання для механічної обробки
Обладнання для розділення, дозування і пакування. Обладнання для теплової і дифузійної обробки м’ясопродуктів

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

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

Нарахування балів: https://drive.google.com/file/d/1udYIuFujAKlF8nbvgf2OJFxHn3oWU8is/view?usp=sharing

Інформаційні ресурси: https://drive.google.com/file/d/1udYIuFujAKlF8nbvgf2OJFxHn3oWU8is/view?usp=sharing

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач _______ О.М. Всеволодов
підпис

Завідувач кафедри _____ О.Г. Бурдо
підпис