

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ
ВИРОБНИЦТВ»

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	181 Харчові технології ОПП Харчові технології
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс - 4, семестр - 7
Трудомісткість	Кількість кредитів ЄКТС - 3,5. Загальна кількість годин 105 год, із яких: лекцій – 16 год., лабораторних – 20 год.
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Викладач: СУКМАНОВ Валерій , д.т.н., професор Контакти: ауд. 520, навчальний корпус 5А valerii.sukmanov@pdaa.edu.ua , sukmanovvaleri@gmail.com 0503680306, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/sukmanov-valeriy-oleksandrovich
Мета вивчення навчальної дисципліни	Отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання харчових виробництв.
Компетентності	Загальні: ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 5. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 9. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Фахові (спеціальні): СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.
Результати навчання	ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПРН 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 13. 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. ПРН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
Методи навчання	Словесні: лекція, розповідь, пояснення; Наочні: ілюстрування, демонстрація; Практичні: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною

	<p>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)</p>
Програма навчальної дисципліни	<p>Тема 1. Вступ. Загальні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв. Тема 2. Обладнання з виробництва м'ясопродуктів. Тема 3. Обладнання з переробки молока та виробництва молокопродуктів. Тема 4. Обладнання з виробництва хліба, хлібобулочних, макаронних виробів та харчоконцентратів. Тема 5. Обладнання з виробництва цукру та кондитерських виробів. Тема 6. Обладнання з переробки плодів, овочів та їх консервування. Тема 7. Обладнання бродильних виробництв, виробництва соків та напоїв. Тема 8. Обладнання для транспортування та вантажно-розвантажувальних робіт у харчових галузях</p>
Стратегія оцінювання результатів навчання	<p>Форми поточного контролю знань: опитування (денна форма – 16 балів, заочна форма – 6 балів); виконання лабораторних робіт та їх захист (денна форма – 28 балів, заочна форма – 20 балів); виконання завдань самостійної роботи (денна форма – 36 балів, заочна форма – 54 бали), екзамен – 20 балів. Форма семестрового контролю: <i>екзамен</i></p>
Політика навчальної дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Політика щодо термінів виконання та перескладання: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). 2. Політика щодо академічної доброчесності: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 3. Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим; за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка. 4. Є можливість опанування даної навчальної дисципліни за програмами академічної мобільності за наявними укладеними угодами (договорами) між Університетом та закладом-партнером та / або індивідуальними запрошеннями. 5. На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	<p>Базові знання з основ фахової діяльності, вищої математики, хімії, фізика, інженерної та комп'ютерної графіки, інформаційних систем та технологій, безпека життєдіяльності та охорона праці, прикладна механіка, процеси та апарати харчових виробництв, технологія бродильних виробництв, технологія води і водопідготовки, технологія жирів і жирозамінників, технологія зберігання і переробки зерна,</p>

	технологія консервування плодів та овочів, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясопродуктів, технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів, технологія цукру та кондитерських виробів
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)	Електронний репозитарій ПДАУ.URL: https://dspace.pdau.edu.ua/home
Рекомендовані джерела інформації	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Заплетніков, І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навчальний посібник для студ. вузів. К. : Центр учбової літератури, 2020. 344 с. 2. Миляннич А. О., Стасевич М. В., Стрельников Л. С. Технологічне обладнання фармацевтичної та біотехнологічної промисловості : підручник. К.: Новий світ 2000. 2025. 410 с. 3. Теличкун В. І., Теличкун Ю. С., Губеня О. О., Стефанов С. В., Дамянова С.Т. Технологічне обладнання харчових виробництв : навч. посібник. Київ : Сталь, 2023. 634 с. 4. Бойко В. С., Самойчук К. О., Тарасенко В. Г. та ін. Конструкції і розрахунки машин та апаратів переробних виробництв : підручник ПрофКнига. : 2021. 320 с. <p style="text-align: center;">Додаткові</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Volodymyr Zavalov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chorniі. Regularities of Solid-Phase Continuous Vibration Extraction and Prospects for Its Industrial Use. Advances in Design, Simulation and Manufacturing II. Book series. Lecture Notes in Mechanical Engineering. 950 Pages. Published 2020. 2. George Saravacos, Athanasios E. Kostaropoulos. Handbook of Food Processing Equipment (Food Engineering Series) Softcover reprint of the original 2nd ed. 2016 Edition Springer. 2018. 787 pages. ISBN-10 : 3319797204, ISBN-13 : 978-3319797205. 3. P J Fellows. Food Processing Technology: Principles and Practice (Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition) 4th Edition. 2016. 1152 pages. ISBN-10 : 0081005229, ISBN-13 : 978-0081005224. 4. Romeo T. Toledo, Rakesh K. Singh, Fanbin Kong. Fundamentals of Food Process Engineering (Food Science Text Series) 4th ed. 2018 Edition. Hardcover. 465 pages. ISBN-10 : 3319900978, ISB -13: 978-3319900971. 5. R Paul Singh, Dennis R. Heldman. Introduction to Food Engineering (Food Science and Technology) 5th Edition. 2013. 900 pages. ISBN-10 : 0123985307, ISBN-13 : 978-0123985309. 6. Jasim Ahmed Pawel Ptaszek Santanu Basu. Advances in Food Rheology and Its Applications. Woodhead Publishing 2016. P. 528.
Рік введення	2027