



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
« ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ М'ЯСО- І
МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ »

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва ОПП Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Курс, семестр	Курс - 4, семестр - 7
Трудомісткість	Загальна кількість годин - 120 годин. Кількість кредитів - 4 кредити
Мова(и) викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технології тваринництва та продовольства, Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	Євгенія Хмельницька, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент., Контакти: ауд. 507 К, навчальний корпус 5А  : yevheniia.khmelnytska@pdaa.edu.ua  : +380663217130, Сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/hmelnytska-yevgeniya-viktorivna
Мета вивчення навчальної дисципліни	Отримання здобувачами вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання для переробки молока й м'яса
Компетентності	ЗК 3 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 4 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ФК Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми переробки молока й м'яса.
Результати навчання	ПРН Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми переробки молока й м'яса
Методи навчання	Словесні методи: лекція, пояснення, бесіда; Наочні методи: ілюстрування Практичні методи: лабораторні роботи, робота з навчально-методичною літературою; Комп'ютерні, мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур

	<p>Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів</p> <p>Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів</p> <p>Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів</p> <p>Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока</p> <p>Тема 6. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів</p> <p>Тема 7. Обладнання для виробництва незбираномолочної продукції та морозива</p> <p>Тема 8. Обладнання для виробництва вершкового масла</p> <p>Тема 9. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів</p> <p>Тема 10. Обладнання для виробництва згущених і сухих молочних продуктів</p>
<p>Стратегія оцінювання результатів навчання</p>	<p>Форми оцінювання <i>поточного контролю</i> : опитування (16 балів); виконання лабораторних робіт (48 бали); виконання завдань самостійної роботи (20 балів), підсумкова контрольна робота (16 балів). Максимальна кількість балів (100 балів)</p> <p><i>Форма семестрового контролю</i>: залік</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<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, набутих 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.
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Базові знання з навчальних дисциплін: «Основи фахової діяльності», «Біофізика», «Біохімія», «Технологія виробництва молока і яловичини», «Технологія молока і молочних продуктів», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів», «Технологія переробки продукції тваринництва».</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної</p>	<p>Презентації</p>

<p>дисципліни (за потреби)</p> <p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p style="text-align: center;">Основні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дацишин О.В. Машини та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. вузів. Київ: Вища освіта, 2005. 159 с. 2. Берник П.С. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник. Львів: Вид-во Національного ун-ту "Львівська політехніка", 2004. 336 с. 3. Єресько Г.О. Технологічне обладнання молочних виробництв: навч. посіб. для студ. Вузів. Київ: Фірма «ІНКОС», ЦУЛ, 2007. 344 с. 4. Паламарчук І.П. Теплообмінні процеси та обладнання переробного та харчового виробництва : навчальний посібник. Львів: Видавництво "Бескид Біт", 2006. 368 с. 5. Мирончук В. Г., Гулий І. С., Пушанко М. М. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості : Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с. <p style="text-align: center;">Допоміжні</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Батутіна А. П. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. Кам'янецьПоділ.: Медобори-2006, 2013. 352 с. 2. Бендера І. М., Стрельчук О. Я., Семенов О. М., Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: лабораторний практикум. Кам'янець-Поділ.:., 2007. 204 с. 3. Volodymyr Zavialov, 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. 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, ISBN-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 : 978-012398530 <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси мережі Інтернет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 06.09.2005 № 2809-IV. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15 (дата звернення: 01.09.2023). 2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 06.12.2018 № 771/97-ВР станом на 19.08.2022 URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text (дата звернення: 01.09.2023).
	<p>Рік введення</p>