

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

« ЗАСОБИ МЕХАНІЗАЦІЇ У ПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ »

Рівень вищої освіти	перший бакалаврський рівень
Код і найменування спеціальності, тип і назва освітньої програми	133 Галузеве машинобудування, 133 Галузеве машинобудування (скорочений термін навчання) ОПП Машини та обладнання сільськогосподарського виробництва
Статус навчальної дисципліни	вибіркова фахова
Курс, семестр	133ГМ_бд_2023 – курс – 2, семестр – 1 133ГМ_бд_2024[1](стн (2 р.)) – курс – 1, семестр – 1
Трудовісність	Загальна кількість годин – 120 год. Кількість кредитів – 4
Мова викладання	Державна
Факультет, кафедра	Інженерно-технологічний факультет, кафедра механічної та електричної інженерії
Контактні дані розробника	Викладач: Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, Контакти: ауд. 364а, (навчальний корпус № 3) E-mail: viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua ; телефон робочий (0532) 56-96-87 https://www.pdaa.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovykh
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у здобувачів вищої освіти високого рівня знань з: - будови і принципу дії засобів механізації у переробній галузі; - організації ефективної енерго- і ресурсоощадної експлуатації засобів механізації під час переробки сільськогосподарської продукції; - організації монтажу і пусконаладження засобів механізації в переробці сільськогосподарської продукції; - теоретичних розрахунків, складальних одиниць обладнання, машин, ліній, технологічних комплексів з переробки сільськогосподарської продукції.
Компетентності	<i>загальна:</i> здатність до практичного застосування знань та оволодіння сучасними знаннями.
Результати навчання	демонструвати знання сучасного рівня та новітніх технологій у різних галузях з метою їх запровадження у професійній діяльності та вирішення різних задач..
Методи навчання	Словесні: лекція, розповідь, пояснення. Наочні: ілюстрування, демонстрація. Практичні: вправи, практичні завдання, робота з навчально-методичною 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).
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Засоби механізації в технологіях переробки зерна. Тема 2. Засоби механізації для виробництва борошна і круп. Тема 3. Засоби механізації в технологіях для випікання хліба, виробництва макаронних виробів. Тема 4. Засоби механізації в технологіях виробництва рослинної

	олії. Тема 5. Засоби механізації в технологіях переробки молока. Тема 6. Засоби механізації в технологіях переробки м'яса. Тема 7. Засоби механізації в технологіях зберігання і переробки плодовоовочевої сировини. Тема 8. Засоби механізації для дозування продуктів.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: - виконання завдань самостійної роботи (0...20 балів); - виконання вправ на практичних заняттях (0...48 балів); - опитування (0...32 балів). Форма семестрового контролю: залік.
Політика навчальної дисципліни	1. Академічна доброчесність: здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавської державного аграрного університету. 2. Дедлайни та перескладання: практичні завдання, завдання зі самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату. 3. 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, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету.
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Математика, Фізика (дисципліни із фундаментально-прикладного спрямування повної загальної середньої освіти), Нарисна геометрія, Інженерна та комп'ютерна графіка
Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни	Відеоконтент за темами https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=8143
Рекомендовані джерела інформації	<i>Основні</i> 1. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посібник / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев. Київ : Центр учбової літ., 2019. 344 с. 2. Машинаи та обладнання переробних виробництв : навч. посіб. за заг. ред. О. В. Дацишина. К. : Вища освіта, 2005. 159 с. 3. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підручник / [І. С. Гулий, М. М. Пушанко, А. О. Орлов та ін.] за заг. ред. І. С. Гулого. Вінниця : Нова книга, 2001. 576 с. 4. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв: навч. посіб. / О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздев та ін. Вінниця : Нова книга, 2008. 488 с. 5. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посіб. / В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець та ін. за заг. ред. В. Г. Мирончука. Вінниця : Нова книга, 2004. 288 с. 6. Богомоллов О. В. Технологія переробки продукції тваринництва / за заг. ред. О. В. Богомоллова, Ф. В. Перцевого. Х. : Від-во навч.-метод центру заоч. навч. с.-г. вузів України, 2001. 241 с.

	7. Богомолов О. В. Технологія переробки продукції рослинництва : за ред. О. В. Богомолова, Ф. В. Перцевого. Х. : Від-во навч.-метод. центру заоч. навч. с.-г. вузів України, 2001. 324 с. <i>Допоміжні</i> 1. Дипломне та курсове проектування / Войтюк Д.Г., Дацишин О.В. та ін. за ред. О. В. Дацишина. К. : Урожай, 1986. 190 с. 2. Богомолов О. В. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / Богомолов О. В., Гурський П. В., Пушанко М. М. – Х. : Еспада, 2005. 432 с. 3. Skrypnyk V. Improving heat transfer coefficient during double-sided meat frying / V. Skrypnyk, Y. Bychkov, N. Molchanova, A. Farisieiev // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4, № 11 (88) (Technology and Equipment of Food Production). Pp. 23-28. 4. Vyacheslav O. Skrypnyk, Andrii G. Farisieiev. Analytical model of heat treatment of meat products with high content of connective tissue in vacuum termopackets. Journal of Chemistry and Technologies, 2019, 27(2), 201-211. doi: 10.15421/081920. 5. Скрипник В. О., Пономаренко Б. Г. Можливість використання наявних способів для сушіння жареного м'яса / Вісник Полтавської державної аграрної академії. Полтава, 2022. № 2. С. 287-295. <i>Інформаційні ресурси</i> 1. Дистанційний курс «Засоби механізації у переробній галузі», ПДАУ, 2023. URL: https://moodle.pdau.edu.ua/course/view.php?id=8143. 2. Офіційний сайт Міністерства освіти, науки, молоді та спорту: http://www.mon.gov.ua. 3. Офіційний сайт Наук.-метод. центру аграрної освіти: http://www.smcae.com.ua.
Рік введення	2024