

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технології виробництва і переробки продукції тваринництва
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ
М'ЯСО- І МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ
ПІДПРИЄМСТВ

Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва переробки продукції тваринництва

Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва

Галузь знань: 20 Аграрні науки та продовольство

Освітній ступінь: Бакалавр

Розробник:

Сукманов Валерій –

професор кафедри харчових технологій,

д.т.н, професор,

Заслужений діяч науки і техніки України,

лауреата Державної премії України в галузі науки і

техніки



Гарант ОПП:

Слинько Віктор – професор

кафедри технології виробництва продукції

тваринництва, к.с.-г.н, доцент



Полтава
2021 р.

Опис навчальної дисципліни та інформація про розробника

Назва навчальної дисципліни	ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ М'ЯСО- І МОЛОКОПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ вибіркова дисципліна професійної підготовки
Назва структурного підрозділу	 Кафедра харчових технологій
Контактні дані розробників, які залучені до викладання	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
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Спеціальність	204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Попередні умови для вивчення навчальної дисципліни	Базові знання з основ фахової діяльності, біофізика, біохімія вища математика, біохімія молока і молочних продуктів, біохімія м'яса і м'ясних продуктів, технологія виробництва молока і яловичини, технологія молока і молочних продуктів, технологія м'яса і м'ясних продуктів, технологія переробки продукції тваринництва
Мова викладання	Державна

Мета вивчення навчальної дисципліни отримання здобувачем вищої освіти комплексу знань з призначення, будови і принципу роботи сучасного технологічного обладнання для переробки молока й м'яса

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти знання по призначенню, будові і принципу роботи основних видів машин та типових елементів обладнання для переробки молока й м'яса, навчити підбирати обладнання в технологічні лінії по виробництву харчових продуктів.

Заплановані результати навчання (компетентності):

Фахові (спеціальні):

Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми переробки молока й м'яса.

Програмні результати навчання:

Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми переробки молока й м'яса запроєктованого асортименту.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Обладнання для оглушення, забою, знімання та обробки шкур

Тема 2. Обладнання для миття та очищення м'ясної сировини. Обладнання для обробки субпродуктів

Тема 3. Обладнання для подрібнення, перемішування та формування м'ясопродуктів

Тема 4. Обладнання для термічної обробки м'ясопродуктів

Тема 5. Обладнання для транспортування, приймання і зберігання молока

Тема 6. Обладнання для теплової і механічної обробки молока і молочних продуктів

Тема 7. Обладнання для виробництва вершкового масла

Тема 8. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів

Розподіл навчальної дисципліни за видами занять та годинами навчання

Елементи характеристики	Денна форма навчання
	набір 2021 р.
Рік навчання (курс)	IV
Семестр	7
Лекції (годин)	16,0
Лабораторні (годин)	14,0
Самостійна робота (годин)	80,0

Система нарахування балів

Накопичування балів з навчальної дисципліни	
види навчальної роботи	максимальна кількість балів
Виконання лабораторних робіт та їх захист	36,0
Виконання завдань самостійної роботи	28,0
Екзамен	20,0
Максимальна кількість балів	100,0

Система оцінювання навчальних досягнень студентів національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Трудомісткість:

Загальна кількість годин 120 год.

Кількість кредитів 3,0.

Форма семестрового контролю .



Інформаційні джерела:

1. Дацишин О.В. Машины та обладнання переробних виробництв: навч. посібник для студ. вузів. К.: 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. К.: 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 : підручник– Вінниця: Нова книга, 2007. 648 с.
6. Мирончук В. Г., Орлов Л. О., Українець А. І. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2004. 288 с.
7. Петько В.Ф., Гапонюк О.І., Петько Є.В., Ульяницький А.В. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництв : підручник. К.: Центр учбової літератури, 2007. 432 с.
8. Батутіна А. П. Процеси та апарати харчових виробництв: навч. посіб. Кам'янець-Поділ.: Медобори-2006, 2013. 352 с.
9. Бендера І. М., Стрельчук О. Я., Семенов О. М., Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: лабораторний практикум. Кам'янець-Поділ.: Сисин О. В., 2007. 204 с.
10. Гладушняк О. К. Технологічне обладнання консервних заводів: підручник. Херсон: Грінь Д. С., 2015. 348 с.
11. Запленіков І. М., Мирончук В. Г., Кудрявцев В. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв: навч. посіб. К.: Центр учб. л-ри, Кафедра, 2012. 344 с.
12. Volodymyr Zavialov, Taras Mysiura, Nataliia Popova, Valerii Sukmanov, and Valentyn Chorny. 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.
13. 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.
14. 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.
15. 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.
15. 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