

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

**Механіко-технологічний факультет**

**Кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв  
імені професора Ф.Ю. Ялпачика»**

**СИЛАБУС**

**з навчальної дисципліни**

**«ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ПЕРЕРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ»**

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=628>

<http://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1397>

**к.т.н., доц. Паляничка Надія Олександрівна**

**Викладач**

<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/paljanychka-nadija-oleksandrivna/>

**Кількість кредитів ЄКТС**

**4**

**Загальна кількість годин**

**120**

**Загальний опис навчальної дисципліни**

**Анотація курсу.** Навчальна дисципліна "Технологічне обладнання переробних підприємств" (ТОПП) охоплює теоретичні і практичні компоненти які функціонально пов'язують виробничо-технічну, проектно-конструкторську та дослідну діяльність, пов'язану з розробкою і експлуатацією технологічного обладнання переробних і харчових виробництв.

**Мета навчальної дисципліни** "Технологічне обладнання переробних підприємств": підготувати студентів для виробничо-технічної, проектно-конструкторської і дослідної діяльності, пов'язаної з розробкою і експлуатацією машин і апаратів переробних і харчових виробництв; навчити студентів вміло використовувати знання, отримані в результаті фундаментальної підготовки з загальнонаукових і загальнотехнічних дисциплін, для рішення інженерних задач, пов'язаних з виробничим процесом і технологічним обладнанням.

Дисципліна "Технологічне обладнання переробних підприємств" є однією з основних фахових дисциплін підготовки магістрів зі спеціальності 133 «Галузеве машинобудування». Вона базується на дисциплінах загальноосвітнього і загальноінженерного профілю та має безпосередній зв'язок з такими дисциплінами фахової підготовки спеціаліста як "Процеси і апарати харчових виробництв" та "Прикладна механіка".

**Завданнями дисципліни є:**

- надати інформацію з теоретичних основ будови машин та обладнання;
- надати інформацію з теоретичних основ експлуатації та регулювання машин та обладнання;

- розкрити поняття про виробничий та технологічний процес переробки сільськогосподарської продукції;
- надати інформацію з сучасних технологій переробки сільськогосподарської продукції та використання в них відповідних машин та обладнання;
- навчити студента методиці вибору раціонального способу і розробки оптимального прогресивного технологічного процесу переробки сільськогосподарської продукції з використанням сучасних машин та обладнання;
- надати вимоги до оформлення технологічної документації.

### **Орієнтовний перелік тем лекцій**

1. Вступ до курсу. Механізація зберігання зернових продуктів.
2. Технологічне обладнання для підготовки зерна до переробки на борошно та крупи.
3. Технологічне обладнання виробництва круп.
4. Технологічне обладнання для виробництва борошна.
5. Технологічне обладнання виробництва рослинної олії.
6. Технологічне обладнання хлібопекарного виробництва.
7. Технологічне обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів.
8. Технологічне обладнання для миття, інспектування, сортування і калібрування плодоовочевої сировини.
9. Технологічне обладнання процесів подрібнення, змішування і розділу плодоовочевої сировини.
10. Технологічне обладнання для виробництва соків і переробки винограду.
11. Механізація процесу забою великої рогатої худоби та свиней.
12. Технологічне обладнання ПТЛ забою птиць та обробки тушок.
13. Обладнання для обробки харчових субпродуктів, кишок та виробництва харчових тваринних жирів.
14. Технологічне обладнання для переробки м'яса.
15. Обладнання для засолювання і теплової обробки м'яса.
16. Обладнання для виробництва молочної продукції.
17. Обладнання для механічної та теплової обробки молока.
18. Обладнання для виробництва вершкового масла.
19. Технологічне обладнання для виробництва сирів.
20. Технологічне обладнання для розливу, фасування та пакування молока і молочних продуктів.

### **Орієнтовний перелік тем лабораторних занять**

1. Вивчення процесу підготовки зерна до переробки на борошно та крупи.
2. Вивчення процесу сортування на установці для виробництва круп.
3. Вивчення процесу одержання рослинної олії за допомогою прес-екструдера.
4. Вивчення процесу виробництва хлібобулочних виробів.
5. Обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів.
6. Машини для миття плодоовочевої сировини.

7. Обладнання для інспектування, сортування і калібрування плодоовочевої сировини.

8. Машини для подрібнення овочів та фруктів.

9. Обладнання сокового виробництва.

10. Обладнання для розливу харчових продуктів.

11. Машини та обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней.

12. Машини та обладнання для забою птиці і обробки тушок.

13. Машини для подрібнення м'яса і шпику.

14. Обладнання для формування ковбасних виробів.

15. Обладнання для термічної обробки ковбасних виробів.

16. Обладнання для механічної і теплової обробки молока.

17. Обладнання для виробництва та фасування м'яких сирів.

18. Обладнання для виробництва твердих і плавлених сирів.

19. Обладнання для виробництва та фасування вершкового масла.

20. Обладнання для розливання, фасування та пакування молока і молочних продуктів.

### Політика курсу

✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університеті.

✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.

✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.

✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).

✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

### Рекомендована література

#### Базова

1. Дацишин О.В., Ткачук А.І., Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю. та ін. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв. Навчальний посібник. Вінниця: Нова Книга, 2008. 488 с.

2. Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Паляничка Н.О., Ялпачик В.Ф. Технологічне обладнання хлібопекарської і макаронної галузі: навчальний посібник. Київ: ПрофКнига, 2021. 372 с.

3. Дацишин О.В., Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції: Навч. Посібник. К.: Мета, 2003. 288 с.

4. Ялпачик В.Ф., Олексієнко В.О., Ялпачик Ф.Ю., Самойчук К.О., Гвоздєв О.В., Циб В.Г., Паляничка Н.О., Шевченко В.І., Борхаленко Ю.О., Буденко С.Ф. Машини, обладнання та їх використання при переробці сільськогосподарської продукції. Лабораторний практикум. Навчальний посібник. Мелітополь.: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2015. 196 с.

### Допоміжна

1. Ялпачик В.Ф. Загорко Н.П., Паляничка Н.О., Буденко С.Ф., Самойчук К.О., Кюрчев С.В., Верхованцева В.О., Олексієнко В.О., Циб В.Г. Технологічне обладнання для переробки продукції рослинництва: Лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. 277 с.

2. Самойчук К.О., Скляр О.Г., Кюрчев С.В., Буденко С.Ф., Верхованцева В.О., Паляничка Н.О., Тарасенко В.Г., Циб В.Г., Загорко Н.П., Кюрчева Л.М., Гапріндашвілі Н.А.. Обладнання складів для зберігання плодоовочевої та м'ясомолочної продукції. Навчальний посібник. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2019. 185 с.

**Зав. кафедри ОПХВ  
імені професора Ф.Ю. Ялпачика**



(підпис)

**Кирило САМОЙЧУК**