

**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 ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

<https://op.tsatu.edu.ua/course/view.php?id=1400>

**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 харчових виробництв" (ТОХВ) 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.

**Метою навчальної дисципліни “ Технологічне обладнання харчових виробництв ”** є формування у студентів глибокого розуміння питань виробництва та переробки сільськогосподарської продукції; підготовка студентів до практичної і наукової діяльності, пов'язаної з експлуатацією машин і обладнання харчової промисловості; знання основних напрямків розвитку технічного прогресу в області розробки обладнання конструкції обладнання харчової промисловості, конструкцію і правила експлуатації, регулювання й використання машин та обладнання харчової промисловості.

**Завданнями дисципліни є:**

- ознайомитись з основними напрямками і перспективами вдосконалення обладнання харчової промисловості;
- вивчити класифікацію технологічного обладнання харчової промисловості
- вивчити конструкції машин і обладнання харчової промисловості;
- вивчити машинно-апаратні схеми лінії виробництва харчової продукції;
- вивчити правила експлуатації, регулювання й використання обладнання харчової промисловості;
- вивчити технологічні процеси роботи і конструкцію обладнання харчової промисловості.

В результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

**знати:**

- основні напрямки та перспективи розвитку науково-технічного прогресу в галузі технологічного обладнання харчової промисловості;
- основні технологічні процеси виробництва та переробки сільськогосподарської продукції, їх характеристики;
- призначення, область застосування, пристрій, і принципи дії технологічного обладнання харчової промисловості;
- методику технологічних розрахунків з виробництва консервів;
- основні вимоги охорони праці, правила техніки безпеки і екологічного захисту навколишнього середовища при експлуатації технологічного обладнання харчової промисловості.

**вміти:**

- складати технологічні і кінематичні схеми і опис технологічного процесу роботи технологічного обладнання харчової промисловості;
- організовувати і контролювати всі технологічні стадії виробництва та переробки сільськогосподарської продукції;
- виконувати технологічні розрахунки з виробництва переробки сільськогосподарської продукції;
- встановлювати режими роботи обладнання переробного цеху.

### Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

Спеціальність	Загальні компетентності (ЗК)	Спеціальні (фахові) компетентності (ФК)	Результати навчання (РН)
181 Харчові технології	<p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність до</p>	<p>ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.</p> <p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та виконувати технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p>	<p>РН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматичного проектування та програмного забезпечення.</p> <p>РН 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</p> <p>РН 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та</p>

	пошуку та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗК 7. Здатність працювати в команді. ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.	ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.	командної роботи.
--	---	---	-------------------

### Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Вступ до курсу. Предмет і завдання курсу. Технологічне обладнання для підготовки зерна до переробки на борошно та крупи.
2. Технологічне обладнання виробництва рослинної олії.
3. Технологічне обладнання хлібопекарного виробництва.
4. Технологічне обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів.
5. Технологічне обладнання для миття, інспектування, сортування і калібрування плодоовочевої сировини.
6. Технологічне обладнання для виробництва соків і переробки винограду.
7. Технологічне обладнання для забою великої рогатої худоби, свиней та птиці.
8. Технологічне обладнання для переробки м'яса.
9. Обладнання для засолювання і теплової обробки м'яса.
10. Обладнання для механічної та теплової обробки молока.
11. Обладнання для виробництва вершкового масла та сиру.

### Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Вивчення процесу сортування на установці для виробництва круп.
2. Вивчення процесу одержання рослинної олії за допомогою прес-екструдера.
3. Вивчення процесу виробництва хлібобулочних виробів.
4. Обладнання для виробництва борошняних кондитерських виробів.
5. Обладнання для миття плодоовочевої сировини.
6. Обладнання для обробки овочів та фруктів.
7. Обладнання для забою великої рогатої худоби та свиней.
8. Обладнання для подрібнення м'яса і шпику.
9. Обладнання для формування ковбасних виробів.
10. Обладнання для механічної і теплової обробки молока.
11. Обладнання для виробництва та фасування вершкового масла.

## Політика курсу

Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.

### Рекомендована література

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. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю. та ін. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Підручник. К.: Вища освіта, 2006. 479 с.

3. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Олексієнко В.О. Машини та обладнання хлібопекарського виробництва: Підручник. К.: Вища освіта, 2010. 307 с.

4. 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.

5. Ялпачик В.Ф., Буденко С.Ф., Ялпачик Ф.Ю., Гвоздєв О.В., Циб В.Г., Бойко В.С., Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Клевцова Т.О., Паляничка Н.О. Розрахунок обладнання харчових виробництв: Навчальний посібник. Мелітополь.: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2014. 264 с.

6. 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.

7. 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.

8. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Кюрчева Л.М. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Навч. посібник. Суми: Довкілля, 2004. 420 с.

9. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Рогач Ю.П., Сердюк М.М. Механізація переробної галузі агропромислового комплексу: Навч. Посібник. К.: Вища освіта. 2006. 479 с.

10. Гвоздєв О.В., Ялпачик Ф.Ю., Загорко Н.П., Шпиганович Т.О. Технологія і механізація виробництва м'яса і м'ясопродуктів: Підручник. Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2012. 532 с.

11. 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 тваринництва: Лабораторний практикум. Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 274.

12. Гулий І.С., Пушанко М.М., Орлов Л.О. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Вінниця; Нова книга. 2001. 576с.

13. Дацишин О.В., Ткачук А.І., Чубов Д.С. Машини та обладнання переробних виробництв: Навч. Посібник. К.:Вища освіта, 2005. 159 с.

**Гарант освітньої програми**

  
\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Марина СЕРДЮК**