

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ АГРОПЕРЕРОБНИХ ВИРОБНИЦТВ

Тип (статус) дисципліни	Вибіркова загальної підготовки
Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Семестр	
Кількість встановлених кредитів ЄКТС	4,0
Форми навчання, для яких викладається дисципліна	Денна/заочна

Результати навчання. Студент, який успішно завершив вивчення дисципліни, має знати стан переробної галузі України та тенденції її розвитку; загальні тенденції розвитку і становлення підприємств по переробці с.-г. продукції в Україні; правила експлуатації, регулювання та використання обладнання підприємств переробки сільськогосподарської продукції; основні санітарно-технічні і технологічні вимоги до обладнання підприємств переробки сільськогосподарської продукції; основні вимоги до підбору обладнання потоково-технологічних ліній цехів і підприємств по переробці с.-г. продукції, вміти: обґрунтувати вибір оптимального варіанту розміщення і розвиток підприємства по переробці і зберіганню с.-г. продукції; вибрати машину та обладнання для використання в технологічній лінії.

Зміст навчальної дисципліни. Загальні відомості про технологічне обладнання агропереробних та харчових виробництв. Обладнання для миття сировини і тари. Обладнання для інспекції, калібрування і сортування. Обладнання для відділення неїстівних частин. Обладнання для подрібнення. Обладнання для перемішування. Обладнання для розділення неоднорідних систем. Обладнання для пресування. Ваговимірювальне та дозувальне обладнання.

Запланована аудиторна робота: не менше 1/3 від загального обсягу дисципліни.

Форми (методи) навчання: лекції; практичні роботи, самостійна робота.

Форми оцінювання результатів навчання: захист практичних робіт, тестування.

Вид семестрового контролю: залік

Навчальні ресурси:

1. Марченко М.В. Технологічне обладнання харчових виробництв: Обладнання для підготовчих операцій. Конспект лекцій. Хмельницький, ХНУ, 2010. – 138 с.
2. Машини і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції / Ю.Г Сухенко, В.В. Сарана, В.П. Василів, Бурова З.А. Практикум [Навчальний посібник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К.: ЦП "Компринт", 2018. – 589 с.
3. Основи розрахунку та конструювання обладнання переробних і харчових виробництв: підручник / ТДАТУ; за ред. Самойчука К. О. – К : ПрофКнига, 2020. – 428с.
4. Теплофізичні властивості харчових продуктів: довідник /М.М. Жеплінська, В.П. Василів. – К.: ФОП Ямчинський О.В., 2021. – 206 с.
5. Модульне середовище для навчання. Доступ до ресурсу:
<https://msn.khnu.km.ua/course/view.php?id=304>.

Викладач(і): к.т.н., доц.Марченко М.В.