



СИЛАБУС

Навчальної дисципліни “Процеси й апарати харчових виробництв”

Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Освітньо – професійна програма	Виробництво харчової продукції
Рівень освіти	Першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
Освітньо – професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітній компонент, що формує спеціальні компетентності
Семестр	II
Обсяг дисципліни(кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредитів ЄКТС / 90 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції - 48 год
	Практичні роботи - 8 год
	Семінарські -4 год
	Самостійна робота - 30 год
Мова викладання	українська
Інформація про викладача(ів)	Викладач вищої категорії, старший викладач Яросевич Надія Василівна yarosevuchnadiya1977@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua/
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Метою вивчення дисципліни «Процеси й апарати харчових виробництв» є формування у студентів фундаментальних знань про основні процеси, що відбуваються під час виробництва харчової продукції, та принципи роботи апаратів і машин харчових виробництв, а також набуття початкових професійних умінь щодо їх раціонального використання, експлуатації та оцінювання ефективності в умовах реального виробництва
	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного

<p>Заплановані результати навчання</p>	<p>технологічного устаткування</p> <p>РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.</p> <p>РН 5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць</p> <p>РН9. Складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчової продукції</p> <p>РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентноспроможні технології для підвищення ефективності виробництва</p> <p>РН15. Організувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності</p>
<p>Заплановані знання та вміння</p>	<p><i>В результаті вивчення освітньої компоненти</i> <i>Здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями :</i></p> <p>Інтегральна компетентність (ІНТ): Здатність особи вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.</p> <p>ЗК-3. Здатність застосувати знання у практичних ситуаціях</p> <p>ЗК-7. Здатність вчитись і оволодівати сучасними знаннями</p> <p>ЗК-8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>СК-4. Здатність застосовувати практичні вміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції</p> <p>СК-5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій</p> <p>СК-6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки</p> <p>СК-7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратно - технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції</p> <p>СК-9. Здатність організувати безпечну роботу</p>

	виробничої дільниці з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
Зміст навчальної дисципліни	<p>Змістовий модуль 1. Основні положення та наукові основи курсу</p> <p>Властивості харчових продуктів. Закономірності технологічних процесів.</p> <p>Змістовий модуль 2. Гідромеханічні процеси</p> <p>Основи гідравліки Гідродинаміка Гідравлічні машини Характеристика та методи оцінки дисперсних систем Розділення дисперсних систем</p> <p>Змістовий модуль 3. Механічні процеси</p> <p>Суть процесу подрібнення продуктів Машини для подрібнення Суть процесу пресування Змішування та поділ сипких матеріалів</p> <p>Змістовий модуль 4. Теплові процеси</p> <p>Основні закономірності теплообміну Теплові процеси зі зміненням агрегатного стану Специфічні теплові процеси</p> <p>Змістовий модуль 5. Масообмінні процеси</p> <p>Основні закономірності масообміну Процеси сорбції Теоретичні основи процесу сушіння. Екстрагування Кристалізація та розчинення</p>
Види занять	лекції, практичні, семінарські
Методи навчання	<ul style="list-style-type: none"> – вербальні/словесні(лекція, пояснення, діалог, розповідь); – наочні(ілюстрація, демонстрація); – практичні(практичні заняття);
Пререквізити	«Математика», «Фізика», «Хімія», «Товарознавство харчових продуктів», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», «Органічна та аналітична хімія», «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», «Охорона праці».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	<p>Список рекомендованої літератури Основна література:</p> <p>1. О.І. Черевко, А.М. Поперечний « Процеси і апарати харчових виробництв»: підручник – 2-е видання, доп. та випр. – Х.: Світ Книг, 2014. – 495 с.</p> <p>2. Сухенко Ю.Г., Жеплінська М.М., Муштрук М.М. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: [Навчальний посібник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. – К. ЦП «КОМПРИНТ», 2018. – 234 с</p> <p>3. Навчально-методичні рекомендації до виконання практичних робіт Процеси та апарати харчових</p>

	<p>виробництв. Т.А. Газука, О.В. Плуток. 4.А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І Тарасенко «Устаткування закладах ресторанного господарства»– К.: Київ. Нац. Торг. – еко. Ун –Т, 5.І.В. Саранчук Навчальний посібник «Процеси і апарати», Чернівці 2006р.</p> <p style="text-align: center;">Додаткова</p> <p>1.Тарасенко І.І. Процеси і апарати харчових виробництв. Навч. Посіб.-К.:КНТЕУ.2002 2.Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б., Григорєв Ю.М., Устаткування закладів ресторанного господарства. Навч. Посіб.-К. :КНТУ, 2005. 3. Процеси і апарати харчових виробництв. Приклади і задачі: Навч. посібник /Під ред. І.Ф. Малежика. – К.: НУХТ, 2015. – 386 с. 4. 4.І.В. Саранчук, навчальний посібник «Торгівельне обладнання» 2006 р. 5.В.О. Дорохін «Теплове обладнання підприємств харчування», Полтава 2004, 6.А.М.Поперечний «Процеси і апарати харчових виробництв», Київ 2007р.</p>
<p>Матеріально-технічне забезпечення</p>	<p>Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, методичні рекомендації та інструкції до виконання практичних робіт, тощо</p>
<p>Процес навчання</p>	<p>Робота на лекціях, виконання практичних робіт, усне опитування; тестування; навчальна дискусія; тощо.</p>
<p>Семестровий контроль, критерії оцінювання</p>	<p><i>Форма семестрового контролю – екзамен.</i> <i>Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти</i></p> <p>З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:</p> <p>Початковий рівень:</p> <p>1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об’єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.</p> <p>2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.</p> <p>3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину</p>

навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань

	<p>власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.</p> <p>12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.</p>
<p>Політика навчальної дисципліни</p>	<p>Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</p> <ul style="list-style-type: none"> – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загально визнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання; – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно покликатись на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній діяльності; – негайно повідомляти керівництво закладу освіти у разі отримання для виконання рішень чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; нести відповідальність за порушення академічної доброчесності.
<p>Циклова комісія</p>	<p>Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів.</p>

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 28.08. 2024 р