

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Кафедра інженерії, обладнання та математики

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Технологічне обладнання галузі»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Молчанова Наталія Юріївна

к.т.н., доцент

доцент кафедри інженерії, обладнання та математики

Контактний телефон	+38-066-351-15-40
Електронна адреса	nemonn@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Систематизоване ознайомлення з процесами, які протікають в апаратах і машинах, перспективними напрямками розвитку, технічним обслуговуванням, методами ефективного використання і економією паливно-енергетичних ресурсів, методами проведення розрахунків окремих вузлів та апаратів
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії та виїзні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на лабораторних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи. Підсумковий контроль: залік.
Базові знання	Наявність знань з математики і фізики
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту. ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та	ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності З09. Навички здійснення безпечної діяльності. СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль I.		
Тема 1. Загальні відомості про машини	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 2. Універсальні кухонні машини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 3. Обладнання для миття	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 4. Обладнання для очищення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 5. Подрібнювальне устаткування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 6. Обладнання для виробництва пюреподібних продуктів	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 7. Різальне устаткування	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 8. Місильно-перемішувальне обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 9. Дозувально-формульвальне обладнання	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 10. Пресувальне обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 11. Сортувальньо-калібрувальне обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 12. Підйомно-транспортне обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 13. Механізовані лінії обробки продуктів і торгові автомати	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 14. Ваговимірвальне обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 15. Контрольно-касове обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 16. Монтаж, організація обслуговування та ремонту обладнання	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування Поточна модульна робота	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми; підготовка до поточної модульної роботи
Модуль 2.		
Тема 17. Теоретичні основи штучного охолодження	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 18. Компресори	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 19. Теплообмінні і допоміжні елементи холодильних машин	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 20. Холодильні агрегати, холодильні машини	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 21. Автоматизація холодильного устаткування	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 22. Проектування стаціонарних охолоджуваних блоків	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 23. Використання холоду та його апаратурне забезпечення	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготовка до лабораторного заняття, виконання індивідуального завдання, тестування з теми.
Тема 24. Експлуатація холодильників та холодильного технологічного устаткування	Відвідування занять; завдання самостійної роботи; тестування Поточна модульна робота	Виконання індивідуального завдання, тестування з теми; підготовка до поточної модульної роботи

Інформаційні джерела

1. Шеляков О.П. Технологічне обладнання і холодильна техніка: підручник. - К.: "Вища школа", 1996р.
2. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636с.
3. Мещеряков Ф.Е. Основы холодильной техники и холодильной технологии. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 600 с.
4. Черевко, О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі: підруч. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – К.: Ліра-К, 2010. – 648 с.
5. Конвісер, І.О. Устаткування закладів ресторанного господарства: підруч. / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик. – К.: КНТЕУ, 2005. – 535 с.
6. Большаков, С.А. Холодильная техника и технология продуктов питания: учеб. пособ. / С.А. Большаков.– М.: "Академия", 2003. – 304 с.
7. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.1./ Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2002. – 256 с.
8. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.2. / Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2003. – 380 с.
9. Дейниченко Г.В., Ефимова В.А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий питания. Справочник: – Ч.3. / Г.В.

- Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постнов – Харьков: ДП Редакция «Мир Техники и Технологии», 2005. – 456 с.
10. Арустамов С.А. Оборудование предприятий (торговля): Учебное пособие. – М.: Издательский дом „Дашков и Ко”, 2001. – 452 с.
11. Рибакський В.М., Антонюк Я.М., Балабан П.Ю. та ін. Технологія і обладнання підприємств торгівлі. – К.: Либідь, 1996. – 304 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.
- Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publiczna-informaciya>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-16): відвідування занять (6 балів); захист лабораторних робіт (12 балів); обговорення матеріалу занять (6 балів); виконання навчальних завдань (6 балів); завдання самостійної роботи (12 балів); тестування (8 балів); поточна модульна робота (10 балів)	60
Модуль 2 (теми 17-24): відвідування занять (2 бали); захист лабораторних робіт (4 балів); обговорення матеріалу занять (2 бали); виконання навчальних завдань (4 балів); завдання самостійної роботи (4 балів); тестування (4 балів); поточна модульна робота (10 балів)	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни