



Силабус навчальної дисципліни

Процеси і апарати харчових виробництв.

(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: Технології ресторанного бізнесу

Викладач: Мординський Всеволод Петрович, доцент

Факультет: Факультет низькотемпературної техніки та інженерної механіки

Кафедра: процесів, обладнання та енергетичного менеджменту

Профайл викладача: <http://nanofood.com.ua/about/consist/view/4>

Контактна інформація:

<http://nanofood.com.ua/about/consist/view/4>

+38 048 712-41-29

1. Загальна інформація

Навчальна дисципліна викладається:

денна форма навчання – на другому курсі у третьому і четвертому семестрах (курс 2 – семестр 3,4);

заочна форма навчання – на другому курсі у третьому і четвертому семестрах (курс 2 – семестр 3,4);

Тип дисципліни	обов'язкова							
Мова викладання	українська							
Кількість кредитів – 4, годин – 120								
Форма навчання	Денна				Заочна			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	60	20	40	-	16	10	6	-
Самостійна робота, годин	60				104			
Кількість кредитів – 2,5, годин – 75								
Форма підсумкового контролю	семестр 3 – диференційований залік				семестр 3 – диференційований залік			
Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні	всього	лекції	лабора-торні	прак-тичні
	36	8	28	-	16	6	10	-
Самостійна робота, годин	39				59			
Форма підсумкового контролю	семестр 4 – іспит				семестр 4 – іспит			

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Курс «Процеси та апарати харчових виробництв» є спеціальним перехідним курсом від загальноінженерного циклу дисциплін до спеціального для інженерів-технологів і механіків харчових виробництв. Завдання курсу полягає у тому, щоб ознайомити студентів із тими процесами і апаратами, які є загальними для всіх харчових технологій. Сучасні знання про процеси та апарати опираються на міцний фундамент базисних дисциплін — хімії, фізики, математики, гідравліки, механіки, теплотехніки, електротехніки. Проте, як наука, вчення про процеси та апарати має чітко окреслений предмет, свої експериментальні та розрахункові методи і теоретичні закономірності.

Будь-який технологічний процес, не дивлячись на різницю методів, становить низку взаємопов'язаних типових технологічних стадій, які відбуваються в апаратах певного

класу. Але високі вимоги до якості продукції та ефективності виробництва визначили специфіку, яка відрізняє ці технологічні стадії одержання харчових продуктів та апаратурно-технологічне забезпечення від подібних процесів у інших галузях народного господарства.

Процеси харчової технології переважно значно складніші та часто становлять поєднання гідродинамічних, теплових, масообмінних, біохімічних та механічних процесів.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» є вивчення основних закономірностей процесів харчової технології, виявлення їх спільності і отримання навичок застосування загальних підходів до їх аналізу і розрахунків розуміння глибокої фізичної спільності процесів харчової технології, основ гідромеханіки, тепло і масопередачі, теорії і практики базових процесів з акцентом на основні закономірності і загальні принципи аналізу, моделювання, розрахунку і оптимізації цих процесів, їх енергозабезпечення і апаратурне оформлення.

4. Програмні компетентності та програмні результати навчання за дисципліною

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» здобувач вищої освіти може отримати наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в освітньо-професійній програмі «технології ресторанного бізнесу» (<http://nmv.onaft.edu.ua/opp/181b-trb2018.pdf>) підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології.

5. Зміст навчальної дисципліни

Назва змістових модулів (http:// посилання робочу програму)
Основи гідравліки
Гідромеханічні процеси
Теплові процеси
Масообмінні процеси

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Методи навчання:

- Лекції з використанням сучасних технічних засобів
- Лабораторні заняття в ході яких студенти під керівництвом викладача особисто розв'язують конкретні інженерні задачі
- Самостійна робота

Види контролю: поточний, підсумковий.

Схема нарахування балів: <http://> [посилання робочу програму](#) <http://bit.ly/PiAPrOT>

Інформаційні ресурси: <http://> [посилання робочу програму](#) <http://bit.ly/PiAPrOT>

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «[Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач _____ Всеволод МОРДИНСЬКИЙ
підпис

Завідувач кафедри _____ Олег БУРДО
підпис