

Міністерство освіти і науки України

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т.Г.Шевченка



СИЛАБУС

навчальної дисципліни

Технологічне обладнання харчової галузі

Загальна інформація

Компонент освітньо-професійної програми	Вибірковий
Кількість кредитів ECTS	4
Мова навчання	Українська
Ступінь вищої освіти	Бакалавр
Галузь знань	(тільки для нормативних ОК)
Спеціальність	(тільки для нормативних ОК)
Освітньо-професійна програма	(тільки для нормативних ОК)

Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Технологічне обладнання харчової галузі» є формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо будови, принципів роботи, експлуатації та вибору обладнання, яке використовується в різних технологічних процесах виробництва харчових продуктів.

Передумови вивчення дисципліни

Для результативного опанування знаннями, вміннями, навичками при вивченні даної дисципліни студент повинен мати базові знання з вищої математики, технічної механіки, технології зберігання та первинної переробки с/г продукції, харчових технологій, процесів та апаратів харчових виробництв.

Зміст дисципліни

Змістовий модуль 1 Загальні питання з технологічного обладнання

Тема 1. Структурні елементи машин, апаратів і потокових ліній.

Тема 2. Загальна класифікація і правила експлуатації технологічного обладнання.

Тема 3. Стадії конструювання і основні показники машин.

Змістовий модуль 2. Обладнання для обробки сировини

Тема 4. Обладнання для очищення коренеплодів від домішок.

Тема 5. Технологічне обладнання для миття сировини і тари.

Тема 6. Технологічне обладнання для сортування сировини.

Тема 7. Технологічне обладнання для очищення, стерилізації і протирання сировини.

Тема 8. Технологічне обладнання для переробки сировини і напівфабрикатів розділенням.

Тема 9. Технологічне обладнання для розділення рідинних харчових продуктів.

Тема 10. Технологічне обладнання для перемішування та отримання однорідних мас.

Тема 11. Технологічне обладнання для проведення процесів теплообміну при обробці сировини і напівфабрикатів.

Тема 12. Технологічне обладнання для проведення процесів екстракції, перегонки і ректифікації.

Тема 13. Технологічне обладнання для теплової обробки харчових продуктів.

Форми та методи навчання

Рекомендовані методи навчання: активні, пасивні та інтерактивні, методи навчання: пояснення, бесіда, ілюстрування, демонстрування, виконання завдань проблемного характеру, самостійна робота, індивідуальні завдання з подальшим обговоренням.

Рекомендовані форми навчання: лекції, практичні роботи, самостійна робота, залік.

Відповідно до Положення про систему внутрішнього забезпечення якості освіти в Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка, Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка результати навчання, отримані у неформальній освіті студентами, можуть бути зараховані – відповідно оцінені у певну кількість балів у межах дисципліни «Технологічне обладнання харчової галузі». Підставою для зарахування балів з дисципліни є: участь у роботі конференцій, що підтверджується відповідним сертифікатом, наявність документа (сертифіката, свідоцтва тощо) про закінчення курсів (онлайн курсу, тренінгів, вебінарів тощо) із зазначеними в ньому відомостями про обсяг часу, протягом якого відбувалась підготовка здобувача вищої освіти.

Контроль навчальних досягнень

Критерії оцінювання навчальних досягнень:

Види контролю	Кількість	Бали	Загальна кількість балів
Виконання практичної роботи	8	5	40
Самостійна робота	9	2	18
Контрольна робота	3	6	18
Залік		24	24
Всього:			100

Робота на практичному занятті оцінюється за такими критеріями:

5 балів – студент у повному обсязі опрацював програмний матеріал, має глибокі та міцні знання, упевнено оперує набутими знаннями, робить аргументовані висновки, а також посилається на наукові дослідження, ознайомлений з спеціальною літературою;

4 бали – студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні, студент володіє комплексом спеціальних знань та вмінь, який є частково впорядкованим;

3 бали – студент володіє навчальним матеріалом, але з деякими неточностями, може узагальнювати та застосовувати набуті знання, відповідь містить незначні помилки;

2 бали – головний зміст питання не розкрито, студент має лише приблизне уявлення про питання, що розглядається на занятті,

1 бал – студент не готовий до заняття, не знає більшої частини програмного матеріалу, завдання, невпевнено відтворює терміни і поняття, що розглядалися під час заняття, допускає змістовні помилки.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи (проекту), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
83 – 89	B	добре	
75 – 82	C		
68 – 74	D	задовільно	
60 – 67	E		
35 – 59	Fx	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

Загальні критерії оцінювання результатів навчання

Національна шкала оцінювання (4-бальна)	Оцінка за шкалою ECTS (7-бальна)	Критерії оцінювання
Відмінно (5)	A	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Застосування знань здійснюється на основі самостійного цілеутворення. Студент проявляє нешаблонність мислення. Здатний самостійно і творчо використовувати знання та уміння. Студент спроможний самостійно розв'язувати нестандартні задачі. Навчально-пізнавальна активність обумовлена пізнавальними інтересами, мотивами саморозвитку і професійного становлення. Студент проявляє інтерес до

		дисципліни, може під керівництвом викладача вибрати предмет дослідження, проводити самостійну роботу.
Добре (4)	B	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Студент володіє комплексом знань та вмінь, який є частково впорядкованим. У процесі застосування знань студент спроможний самостійно вибрати необхідний елемент комплексу знань та вмінь. Застосування знань та вмінь здійснюється як у стандартних ситуаціях, так і при незначних варіаціях умов на основі використання загальних рекомендацій. Відбувається перенесення сформованих педагогічних умінь або їх комплексів на розв'язуванні незнайомих задач. Навчально-пізнавальна активність стимулюється пізнавальними інтересами, продукт діяльності оцінюється як професійно значущий.
Добре (4)	C	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на поглибленому рівні. Може усвідомлено застосовувати знання на практиці. Комплекс знань частково структурований. Знання застосовуються переважно у знайомих ситуаціях. Студент усвідомлює особливості технічних задач. Пошук способів їх вирішення здійснюється за зразком. Навчально-професійна діяльність стимулюється мотивами професійного становлення і пізнавальними інтересами.
Задовільно (3)	D	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на середньому рівні. Частково усвідомлює специфіку навчальних задач. Має знання про дії та відповідні їм операції щодо розв'язування технічних задач. Процес розв'язування задач потребує опори на зразок. Навчально-пізнавальна активність є ситуативною. Домінують мотиви обов'язку та особистого успіху. Використання засобів саморозвитку та самопізнання відбувається неусвідомлено.
Задовільно (3)	E	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на низькому рівні. Виконання дій при розв'язуванні технічних задач частково усвідомлюється, здійснюється частково правильно.
Незадовільно (2)	Fx	Студент володіє понятійним і фактичним матеріалом навчальної дисципліни на елементарному рівні, має уявлення про логічну будову курсу. Виконання окремих дій відбувається не усвідомлено, навчально-пізнавальна активність мотивується ситуативно-прагматичним інтересом.

Політика курсу

Учасники освітнього процесу керуються нормативними документами та відповідними Положеннями, затвердженими в НУЧК. Положення про організацію освітнього процесу (нова редакція)
(https://drive.google.com/file/d/1p-qykVjCEwDD9xbkl44yFOXwv_0t8u0I/view).

При вивченні дисципліни, виконанні практичних занять та проведенні форм контролю студенти зобов'язані дотримуватись принципів академічної доброчесності, які зазначені у

Практичні роботи повинні бути захищені протягом семестру.

Граничний термін захисту всіх практичних робіт та проходження всіх видів поточного контролю – день заліку.

Відпрацювання пропущених занять та перескладання всіх форм контролю може відбуватися відповідно до розкладу консультацій викладача, залік – у терміни здачі академічної заборгованості.

Методичне та матеріально-технічне забезпечення

Навчальна та робоча програма дисципліни; силабус: конспект лекцій; методичні матеріали до практичних занять (плани проведення, питання на самостійне опрацювання, індивідуальні завдання); методичні рекомендації до виконання завдань для самостійної роботи, контрольні роботи; питання до заліку; платформа дистанційного навчання «moodle»; ноутбук, проектор, колонки.

Інформаційні ресурси

1. Технологічне обладнання харчових виробництв : навч. посібник / В. І. Теличкун, Ю. С. Теличкун, О. О. Губеня, С. В. Стефанов, С. Т. Дамянова. – Київ : Сталь, 2023. – 634 с.
2. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв. / І.М. Заплетніков, В.Г. Мірончук, В.М. Кудрявцев Підручник. - Київ: Центр учбової літератури: 2019 – 344 с.
3. Мірончук В.Г., Гулий І.С., Пушанко М.М. та ін. Обладнання підприємств переробної та харчової промисловості / За ред. В.Г. Мірончука. Підручник. – Вінниця: Нова книга, 2007. – 648 с.

Інформація про викладача

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Газука Тетяна Анатоліївна
Науковий ступінь, вчене звання, посада	канд. пед. наук., доцент доцент кафедри професійної освіти та БЖД
Комунікація	E-mail: tanya.gazuka0510@gmail.com Телефон: +38-0937681236
Посилання на дисципліну в системах дистанційного навчання	https://moodle.chnpu.edu.ua/course/view.php?id=3362 Zoom: 409 293 1117 (Пароль – 2023)
Консультації	

