



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»
Компонента освітньої програми – обов'язкова (5,0 кредитів)

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший бакалаврський
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Борук С.Д., д.т.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131
Контактний тел.	+38(066)3003912
Е-mail:	s.boruk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2193
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисциплін являє собою короткий базовий курс хіміко-технологічних дисциплін, адаптований до потреб студентів-харчовиків. В курс входять обрані розділи хімічної кінетики, колоїдної хімії, хімічної технології. Особливий наголос ставиться на апаратурне оформлення технологічних процесів, устрій та призначення хімічних реакторів, що використовують у харчовій промисловості. Проведений аналіз процесів, що використовують в харчовій промисловості під час підготовки сировини до переробки, при її переробці та при зберіганні готової продукції.

Метою вивчення дисципліни «Процеси і апарати харчових виробництв» є засвоєння студентами фізико-хімічних основ виробничих процесів, методів теоретичних розрахунків, проектування та оптимізації різних процесів та апаратів харчових виробництв, отримання комплексу знань, необхідних для свідомого та раціонального використання різних типів апаратів та машин харчової промисловості у майбутній професійній діяльності. Набуття студентами знань, умінь і здатностей (компетенцій) ефективно виконувати завдання професійної діяльності, пов'язані з розрахунком розмірів механічних, теплообмінних, масообмінних апаратів і реакторів, що забезпечуватимуть дотримання заданих значень параметрів виробничих процесів у харчовій промисловості.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ГІДРОМЕХАНІЧНІ ПРОЦЕСИ	
Тема 1	Основні технологічні поняття та визначення.
Тема 2	Основи гідравліки.
Тема 3	Обладнання для проведення гідромеханічних процесів.
МОДУЛЬ 2. ТЕПЛОВІ ПРОЦЕСИ	
Тема 1	Основи теплопередачі.
Тема 2	Випарювання.
Тема 3	Холодильні процеси.

МОДУЛЬ 3. МАСООБМІНІ ПРОЦЕСИ	
Тема 1	Основи масо передачі.
Тема 2	Абсорбція
Тема 3	Перегонка та ректифікація.
Тема 4	Екстракція.
Тема 5	Адсорбція.
Тема 6	Сушіння.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), лабораторні роботи, наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів лабораторних робіт.

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання “Moodle”: <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=2193>.

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни
<https://chemistry.chnu.edu.ua/media/hejld3x4/rp-pia-25.pdf>