

## СИЛАБУС

з дисципліни «Організація процесів переробних і харчових виробництв»  
на отримання ступеню вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю  
072 «Фінанси, банківська справа та страхування»  
Харківський національний технічний університет  
сільського господарства імені Петра Василенка

**Обсяг курсу** – 4 кредити (ECTS): 30 годин лекції, 30 годин – лабораторні заняття, 75 годин – самостійна робота, залік.

**Викладач курсу** – Іващенко Сергій Григорович, к.т.н., доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв.

### ОПИС КУРСУ

**Пререквізити** (базові знання необхідні для успішного опанування компетентностями). Базові знання з дисциплін: «Економіка підприємства», «Теорія організації».

**Постреквізити.** Продовжують вивчення даного предмету наступні дисципліни: «Організація виробництва».

**Коротка анотація дисципліни** (загальна характеристика, особливості, переваги).

Дисципліна спрямована на ознайомлення з основними поняттями, класифікацією, моделюванням організації процесів переробки та зберігання сільськогосподарської продукції.

**Вивчення даної дисципліни дає можливість здобувачу вищої освіти:**

**знати:**

- принципів, технологічних та функціональних схем переробного та харчового виробництва;
- обладнання його будову та застосування для переробки сировини і виготовлення харчової продукції;
- основні розрахунки.

**вміти:**

- аналізувати конструкцію обладнання;
- вибирати раціональну схему застосування;
- вибирати режими роботи обладнання для переробки сільськогосподарської сировини та виготовлення харчової продукції.

**Мета та основні задачі дисципліни.**

**Метою** викладення дисципліни «Організація процесів переробних і харчових виробництв» є формування **компетентності** щодо організації процесів переробки та зберігання сільськогосподарської продукції, обладнання для переробки, застосування яких на практиці зможе підвищити якість переробки сільськогосподарської продукції, а також зменшити втрати, що виникають на усіх етапах переробки та зберігання сільськогосподарської продукції. А також вироблення системного підходу для вирішення проблем переробки харчових продуктів і сприймання спеціальних дисциплін навчального процесу.

**Предметом** вивчення «Організація процесів переробних і харчових виробництв» вивчення процесів та технології виробництва продуктів харчування.

Основними **завданнями**, що мають бути вирішені в процесі викладення дисципліни, є надання здобувачам вищої освіти:

- самостійного аналізу технологічних, машино-апаратних схем ПХВ;
- вибору раціональних процесів для переробного харчового обладнання;
- створення безпечних умов для пуску та зупинки переробного харчового обладнання.

**Компетентність, що забезпечує.** Вивчення дисципліни забезпечує формування у фахівців компетентності щодо базових принципів, основних категорій, сучасних концепцій, теоретичних положень і практичних методів управління основною діяльністю організацій та умінь розроблення операційної стратегії, створення і використання галузевих операційних підсистем як основи забезпечення досягнення місії організації, а також формування здатностей:

- здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- здатність використовувати знання у практичних ситуаціях;
- знання та розуміння предметної області професійної діяльності;

- навички міжособистісної взаємодії;
- здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

### **Результати навчання.**

За результатами вивчення дисципліни потрібно знати та використовувати економічну термінологію, показувати базові концепції мікро- та макроекономіки; демонструвати стійке розуміння принципів економічної науки, особливостей функціонування економічних систем; визначати попит та пропозицію на ринку праці; аналізувати структуру зайнятості та безробіття.

## **Структура курсу**

### **Змістовий модуль 1. «Організація процесів переробки зерна та насіння»**

#### **Лекції:**

- Тема 1. Організація процесу прийняття зерна до переробки.
- Тема 2. Організація процесу виробництва борошна.
- Тема 3. Організація процесу виробництва круп.
- Тема 4. Організація процесу виробництва хлібобулочних виробів.
- Тема 5. Організація процесу виробництва макаронних виробів.
- Тема 6. Організація процесу виробництва рослинної олії.

#### **Практичні заняття:**

- Визначення якості зерна різноманітними способами.
- Визначення основних характеристик процесу подрібнення сировини.
- Вивчення виходу гречаної крупи на гречанообрушувальному станку.
- Визначення якості хліба.
- Вивчення процесу виготовлення макаронних виробів за допомогою макаронного преса.
- Вивчення процесу отримання рослинної олії за допомогою преса-вихавлювача.

### **Змістовий модуль 2. «Організація процесу переробки сировини тваринного походження»**

#### **Лекції:**

- Тема 7. Організація процесу переробки м'яса.
- Тема 8. Організація процесу переробки яєць.

#### **Практичні заняття:**

- Вивчення будови та принципу дії мініпельменниці.

**Політика курсу** – жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. У випадку таких подій – реагування відповідно до Положення про академічну доброчесність учасників освітнього процесу.

**Система оцінювання** – оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням: **модуль 1** – 30 % семестрової оцінки; **модуль 2** – 30 % семестрової оцінки; **залік** – 40 % семестрової оцінки.

## **Інформаційні ресурси**

- Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua/>
- Бібліотека ім. В.Г. Короленко. URL: <http://korolenko.kharkov.com/>
- Бібліотека ХНТУСГ. URL: <https://library.khntusg.com.ua/>
- Електронна бібліотека. URL: <http://lib.meta.ua/>
- Студентська електронна бібліотека URL: <http://www.lib.ua-ru.net/>
- Нормативно-правова база України URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/>
- Державна служба статистики України URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>