



Силабус навчальної дисципліни
«Процеси і апарати харчових виробництв»

Спеціальність	<i>G13 Харчові технології</i>
Освітня програма	<i>Крафтові харчові технології в ресторанному господарстві</i>
Освітній рівень	<i>Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти</i>
Статус дисципліни	<i>Обов'язкова</i>
Мова викладання	<i>Українська</i>
Курс / семестр	<i>2 курс, 4 семестр</i>
Кількість кредитів ЄКТС	<i>4 кредити</i>
Розподіл за видами занять та годинами навчання	<i>Лекції – 20 год.</i>
	<i>Практичні (семінарські) – 20 год.</i>
	<i>Самостійна робота – 80 год.</i>
Форма підсумкового контролю	<i>Екзамен</i>
Кафедра	<i>Кафедра готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій, ауд. 307 головного корпусу, сайт кафедри: http://kafgrb.hneu.edu.ua/</i>
Викладач (-і)	<i>Крамаренко Дмитро Павлович к.т.н., доцент</i>
Контактна інформація викладача (-ів)	<i>+380507534570 kramarenko_dp@ukr.net</i>
Дні занять	<i>Лекція: згідно діючого розкладу занять Практичні: згідно діючого розкладу занять</i>
Консультації	<i>Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС</i>

Мета є вивчення теорії основних процесів переробних і харчових виробництв, рушійних сил, під дією яких вони протікають, а також будови, принципу дії та методів розрахунку машин та апаратів, що їх реалізують.

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
Вища та прикладна математика Вступ до фаху	Технологія продукції ресторанного господарства Устаткування закладів ресторанного господарства Технології харчових виробництв Організація ресторанного господарства Проектування об'єктів ресторанного бізнесу

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи курсу

Тема 1. Основні положення та наукові основи курсу

Тема 2 Основи гідравліки

Тема 3. Характеристика та методи оцінки і отримання дисперсних систем

Тема 4. Методи розділення дисперсних систем

Тема 5. Механічні процеси.

Змістовий модуль 2. Теплові і масообмінні процеси

Тема 6. Теорія теплових процесів. Теплові процеси без змінення агрегатного стану

Тема 7. Теплові процеси із зміненням агрегатного стану



Тема 8. Спеціальні теплові процеси.

Тема 9. Основні закономірності масообміну. Процеси сорбції

Тема 10. Екстрагування. Кристалізація та розчинення

Тема 11. Перегонка та ректифікація. Сушіння

Тема 12. Біохімічні процеси

Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни

Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM

Форми та методи оцінювання

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час екзамену, та балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 35. Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів) і проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності».

Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання, письмова контрольна робота, тестування

Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Політики навчальної дисципліни

Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ'єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи.

Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни