

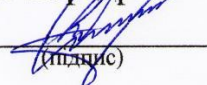
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

На засіданні кафедри загальноінженерних  
дисциплін та обладнання

Протокол №1 від «26» серпня 2024р.

Зав. кафедри

  
\_\_\_\_\_

О.В. Омельченко

(підпис)

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«МЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ЄКТС 5**

Розробник: Цвіркун Л.О.  
доцент кафедри  
загальноінженерних дисциплін  
та обладнання, к.п.н.

2024 – 2025 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «назва освітньої програми») / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова дисципліна (ОП «Обладнання переробних і харчових виробництв»)</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>весняний</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>56</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>14</b>
Лабораторні, годин	<b>10</b>
Самостійна робота, годин	<b>70</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>5</b>
самостійної роботи студента	<b>6</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Мета:** підготовка студентів до виробничої діяльності, пов'язаної із застосуванням механічного обладнання на підприємствах харчової промисловості.

**Завдання** дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО до професійної діяльності, формування вмій та навичок: здійснення раціонального підбору обладнання, що відповідає технологічному завданню; застосування механічного обладнання відповідно до заданих умов; оволодіння необхідними навичками щодо проектування елементів обладнання методами їх розрахунку, вибору та раціональної експлуатації механічного обладнання на підприємствах харчової промисловості.

**Предмет:** вивчення будови, принципу роботи механічного обладнання харчових виробництв.

### **Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Загальні відомості про технологічні машини.

Тема 2. Універсальні кухонні машини.

Тема 3. Мийне обладнання. Посудомийні машини.

Тема 4. Сортувальне калібрувальне обладнання.

Тема 5. Очищувальне обладнання. Картоплеочищувальні машини.

Тема 6. Основи теорії процесу різання. Коефіцієнт різання.

Тема 7. Подрібнювальне устаткування.

Тема 8. Машини та механізми для нарізання плодів та овочів.

Тема 9. Обладнання для подрібнення м'ясної сировини.

Тема 10. Машини для нарізання хліба.

Тема 11. Машини для нарізання гастрономічних товарів (слайсери). Ваговимірювальне устаткування.

Тема 12. Місильно-перемішувальне устаткування.

Тема 13. Дозувально-формувальне устаткування.

Тема 14. Експлуатація механічного обладнання на підприємствах харчової промисловості.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Механічне обладнання для миття, очищування, сортування та калібрування продуктів харчування</b>					
Тема 1. Загальні відомості про технологічні машини	10	4	-	-	6
Тема 2. Універсальні кухонні машини	12	4	2	-	6
Тема 3. Мийне обладнання. Посудомийні машини	10	4	-	-	6
Тема 4. Сортувальне калібрувальне обладнання	12	4	2	-	6
Тема 5. Очищувальне обладнання. Картоплеочищувальні машини	14	4	2	2	6
Тема 6. Основи теорії процесу різання. Коефіцієнт різання	9	4	-	-	5
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>67</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>35</b>
<b>Змістовий модуль 2. Механічне обладнання для подрібнення, різання та перемішування продуктів харчування</b>					
Тема 7. Подрібнювальне устаткування	8	4	-	-	4
Тема 8. Машини та механізми для нарізання плодів та овочів	12	4	2	2	4
Тема 9. Обладнання для подрібнення м'ясної сировини	13	4	2	2	5
Тема 10. Машини для нарізання хліба	11	4	-	2	5
Тема 11. Машини для нарізання гастрономічних товарів (слайсери). Ваговимірювальне устаткування.	10	4	-	2	4
Тема 12. Місильно-перемішувальне устаткування	10	4	2	-	4
Тема 13. Дозувально-формувальне устаткування	11	4	2	-	5
Тема 14. Експлуатація механічного обладнання на підприємствах харчової промисловості	8	4	-	-	4
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>83</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>35</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>56</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>70</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
<b>Практичні заняття</b>		
1	Практична робота 1. Універсальні кухонні машини	2
2	Практична робота 2. Машини для просіювання борошна	2
3	Практична робота 3. Машини для очищення овочів	2
4	Практична робота 4. Машини та механізми для нарізання овочів (овочерізки)	2
5	Практична робота 5. Обладнання для подрібнення м'ясної сировини	2
6	Практична робота 6. Місильно-перемішувальне устаткування	2
7	Практична робота 7. Машини для об'ємного дозування	2
<b>Всього</b>		<b>14</b>
<b>Лабораторні заняття</b>		
1	Лабораторне заняття 1. Дослідження основних параметрів картоплечистки	2
2	Лабораторне заняття 2. Дослідження основних параметрів овочерізок	2
3	Лабораторне заняття 3. Дослідження основних параметрів машин для обробки м'яса	2
4	Лабораторне заняття 4. Дослідження основних параметрів машин для нарізання хлібу	2
5	Лабораторне заняття 5. Дослідження основних параметрів машин для нарізання гастрономічних товарів	2
<b>Всього</b>		<b>10</b>

#### 5. Розподіл балів, які отримують студенти

##### Вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

##### Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1		2	2		2	6
Тема 2		2	1		2	5

Тема 3		2	2		1	5
Лр.р. 1		2	-	5	2	9
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>		<b>8</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>7</b>	<b>25</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 4		2	1		1	4
Лр.р. 2		1	-			1
Тема 5		1	1		1	3
Лр.р. 3		1	-		-	1
Лр.р. 4		1	1		1	3
Лр.р. 5		1	-		1	2
Тема 6		1	1		1	3
Тема 7		2	1	5	-	8
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>		<b>10</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>25</b>
<b>Усього</b>		<b>18</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>50</b>

**Оцінювання студентів протягом семестру  
(заочна форма навчання)**

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	15	15		

**Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни**

<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ЄКТС</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	