



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Технологічне обладнання підприємств з виробництва і переробки
продукції тваринництва»
(назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти: *Бакалавр*

Спеціальність: *204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Освітньо-професійна програма: *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*

Викладач: *Безбах Ігор Віталійович, д.т.н., доцент*

Кафедра: *процесів, обладнання та енергетичного менеджменту*

Профайл викладача:

Контактна інформація:

тел: +38 048 712-41-29

e-mail: igorbezvakh1003@gmail.com

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – *вибіркова*

Мова викладання – *українська*

Навчальна дисципліна викладається для студентів денної форми навчання на III курсі у V семестрі та для студентів заочної форми навчання на III курсі у V семестрі.

Кількість кредитів ECTS – 5,0, годин – 150

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні
<i>денна</i>	66	30	36
<i>заочна</i>	22	10	12
Самостійна робота, годин	Денна - 84		Заочна - 128

Розклад занять

2. Анотація навчальної дисципліни

Предметом дисципліни є конструкції та принцип дії технологічного обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринного походження.

Попередні дисципліни, необхідні для опанування дисципліни: технологія виробництва та первинної переробки продукції м'ясного скотарства; технологія виробництва продукції птахівництва і кролівництва; технологія виробництва та первинної переробки продукції свинарства.

Дисципліни, в яких будуть використовуватися знання, отримані під час вивчення курсу: основи проектування підприємств з виробництва і переробки продукції тваринництва; кваліфікаційна робота бакалавра.

3. Мета навчальної дисципліни

Мета - надати здобувачам комплекс знань та навчити їх орієнтуватися в галузі технологічного обладнання підприємств з виробництва і переробки продукції тваринного походження.

Здобувач повинен знати предметну область технологічного обладнання галузі.

Здобувач повинен вміти використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей. Здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен.

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Ігор БЕЗБАХ

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Олег БУРДО