

Черкаський державний технологічний університет
Факультет електронних технологій, автотранспорту та машинобудування
Кафедра проектування харчових виробництв та верстатів нового покоління

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
Обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв

Освітній рівень	Перший (бакалавський)
Статус дисципліни	Вибіркова
Спеціальність	133 «Галузеве машинобудування» (G11 Машинобудування (за спеціалізаціями))
Освітня програма	Обладнання харчових, торгівельних і машинобудівних підприємств
Обсяг дисципліни	4 кредити ECTS (120 годин)
Види аудиторних занять	Лекції, практичні заняття
Індивідуальні завдання	–
Форма семестрового контролю	Залік
Мова викладання	Українська

Предмет вивчення дисципліни	<u>Предметом</u> вивчення дисципліни є опанування ЗВО основами розрахунку конструктивних параметрів, елементів обладнання для виробництва хліба та макаронних виробів. Придбання умінь та навичок самостійного розв'язання задач по визначенню основних параметрів обладнання, знаходження шляхів конструктивного удосконалення технологічного обладнання для виготовлення хлібобулочних і макаронних виробів.
Мета викладання дисципліни	<u>Метою</u> викладання навчальної дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів у вивченні обладнання для виготовлення хлібобулочних і макаронних виробів.
Завдання вивчення дисципліни	<u>Завданнями</u> вивчення дисципліни є обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів, окремі машини, їх робочі органи, а також методи розрахунку ліній, машин з максимальним використанням стандартних та уніфікованих вузлів та виробів.
Тематичний план дисципліни	Тема 1. Процеси, групи обладнання та машинно-апаратні схеми виробництва хлібобулочних і макаронних виробів. Тема 2. Обладнання для збереження і підготовки сировини для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів. Тема 3. Обладнання для дозування сировини хлібобулочних і макаронних виробів. Тема 4. Обладнання для замісу тіста хлібобулочних виробів. Тема 5. Обладнання для бродіння опари і тіста.

	Тема 6. Обладнання для ділення заготовок з тіста. Тема 7. Обладнання для формування заготовок з тіста. Тема 8. Обладнання для вистоювання, укладання і розвантаження заготовок з тіста і готової продукції.
Політика дисципліни	Не припускаються пропуски відвідування занять, вимагається виконання вимог техніки безпеки під час проведення практичних занять, захист практичних робіт на наступну пару після її виконання, без використання інформаційних ресурсів.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИКЛАДАЧА

Прізвище, ім'я, по батькові	Хандюк Микола Васильович
Науковий ступінь	–
Наукове звання	–
Посада	Старший викладач
Місце роботи	ЧДТУ, кафедра проектування харчових виробництв та верстатів нового покоління
Адреса кафедри	18006, м. Черкаси, бул. Шевченка, 460, к. 217-4
Контактний телефон	098-451-8124
Профайл викладача	https://phvvnп.chdtu.edu.ua/staff/handyuk-mykola-vasylovych
e-mail:	nikolay.khandiuk@gmail.com
Профайл дисципліни	https://surl.li/hsybgj
Розклад консультацій	Відповідно до розкладу викладача після завершення занять https://phvvnп.chdtu.edu.ua/debts/