



**АНОТАЦІЯ  
ДИСЦИПЛІНИ  
«ПРОЦЕСИ ТА  
АПАРАТИ  
ХАРЧОВИХ  
ВИРОБНИЦТВ»**



**Дисципліна  
вільного вибору  
здобувача  
Освітній ступінь –  
бакалавр  
Спеціальність –  
201 Агрономія,  
203 Садівництво  
та  
виноградарство,  
208 Агроінженерія**

**Освітньо-професійна програма «Агрономія»  
Кафедра технологій переробки та зберігання с.-г. продукції**

Кількість кредитів ECTS – 3, курс – 2, семестр – 3, лекції – 20 год., практичні заняття – 18 год., самостійна робота – 52 год., форма контролю – залік.

**Лектор: Казанок Олександр Олександрович**, кандидат сільськогосподарських наук, доцент кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції.

Харчова промисловість включає багато різних за призначенням виробництв: борошномельне, хлібобулочне, макаронне, кондитерське, виробництво м'ясних, молочних продуктів, цукру, рослинної олії та іншої продукції. Будь-який технологічний процес виробництва даної продукції являє собою ряд взаємопов'язаних типових технологічних операцій, що протікають в апаратах певного класу. Особливостями цих технологічних процесів, що визначають специфіку отримання харчових продуктів, від подібних процесів в інших галузях харчових виробництв є високі вимоги до якості продукції, ефективності виробництва, зниження його енерговитрат і матеріаломісткості, охорони навколишнього середовища і технічної безпеки.

**Метою дисципліни** є вивчення інформації щодо правильної організації виробничих процесів, набуття професійних компетенцій щодо технічно грамотної експлуатації і модернізації діючого устаткування, запровадження нових технологічних процесів і високопродуктивних апаратів, виявлення резервів підвищення інтенсивності і економічності процесів, зниження витрат і собівартості продукції, ознайомитися з основами раціональної будови апаратів харчового виробництва.

### **Завдання вивчення дисципліни:**

- вивчення фізико-хімічної суті основних технологічних процесів харчових виробництв;
- здатність досліджувати режими проведення процесів, що забезпечують високу продуктивність виробництва і ефективність використання апаратів;
- вивчення основних процесів і апаратів перероблюючої промисловості;
- ознайомлення з методами та способами проведення процесів в харчовому виробництві.

### **Компетентності здобувача, сформовані в результаті вивчення курсу:**

**знати:** сутність та теоретичні основи сучасних технології сільськогосподарської продукції, отримання продуктів харчування високої санітарної якості при високій культурі виробництва, ведення нормативно-технічної документації і стандартів у сферах виробництва та переробки с-г продукції, методи моделювання технологічних процесів виробництва продуктів харчування.

**вміти:** визначати основні причини втрати продукції (сировини) під час переробки сільськогосподарської продукції, вивчення законів та принципів харчового виробництва, вивчення основних процесів і апаратів перероблюючої промисловості, ознайомлення з методами та способами проведення процесів в харчовому виробництві засвоєння сучасних технології переробки сільськогосподарської продукції, оцінка якості сільськогосподарської продукції, розробляти ефективні технологічні процеси, обґрунтувати технологічні лінії, комплекси машин і обладнання для переробки с-г продукції, **оволодіти** основами проведення кожного з процесів переробки та доробки рослинної сировини та основами будови апаратів харчової промисловості, вивчити сучасні методи переробки продукції рослинництва, вивчення досвіду впровадження безвідходних технологій переробки, оволодіння сучасними методами визначення якості продукції рослинництва.

### **Програма навчальної дисципліни:**

1. **Тема.** Вступ до дисципліни. Основні положення науки про процеси та апарати.
2. **Тема.** Основи раціональної побудови апаратів.
3. **Тема.** Обробка матеріалів харчових виробництв тиском (пресуванням).
4. **Тема.** Процеси перемішування.
5. **Тема.** Розподіл неоднорідних систем.
6. **Тема.** Теплообмінні процеси.
7. **Тема.** Масообмінні процеси та їх роль в технологічних процесах.

Лекційні заняття проводяться в аудиторіях, обладнаних мультимедійними засобами, і передбачають використання презентацій. Практичні заняття проводяться в аудиторіях та лабораторному комплексі **кафедри технологій переробки та зберігання с.-г. продукції** з використанням необхідного обладнання та наочного забезпечення.