

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу

спеціальність	133 Галузеве машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітні програми	Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

### ВИКЛАДАЧ

#### Прасол Світлана Володимирівна



Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв

Науковий ступень – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,

Вчене звання – доцент кафедри процесів та устаткування харчової і готельно-ресторанної індустрії

Досвід роботи – понад 13 років

Показники професійної активності:

- автор понад 90 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- автор 20 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій

телефон 0997061190

електронна пошта

[process229@ukr.net](mailto:process229@ukr.net)

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Підготувати студентів-магістрів до інженерно-технічної діяльності, пов'язаної з монтажем, налагодженням та ремонтом технологічного обладнання на підприємствах малого та середнього бізнесу, таких як м'ясоперероблюючі, молокоперероблюючі, плодоовочеконсервні, хлібопекарні і кондитерські.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>знання основних принципів монтажу, налагодження та ремонту обладнання на підприємствах малого та середнього бізнесу / <b>практичні, індивідуальні завдання та тестування;</b></li> <li>уміння визначати основні несправності в роботі обладнання малих перероблюючих і харчових виробництв; організувати проведення монтажних, налагоджувальних та ремонтних робіт на підприємствах малого та середнього бізнесу; працювати з документацією по монтажу, налагодженню та ремонту технологічного обладнання / <b>практичні, індивідуальні завдання та тестування.</b></li> </ul>
Обсяг і форми контролю:	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 24 годин практичних занять, 54 годин самостійної роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – екзамен.
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

## ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	<p>ЗК1. Здатність до узагальнення, аналізу, критичного осмислення, систематизації, прогнозування при постановці цілей в сфері професійної діяльності з вибором шляхів їх досягнення.</p> <p>ЗК3. Здатність виявляти і вирішувати проблеми, генерувати нові ідеї.</p> <p>ЗК4. Здатність організувати та мотивувати роботу колективу для досягнення спільної мети, вміння працювати в команді.</p> <p>ЗК5. Здатність розробляти проекти та управляти ними.</p> <p>ЗК6. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.</p> <p>СК2. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв.</p> <p>СК8. Здатність аналізувати шляхи підвищення ефективності, надійності роботи технологічного устаткування переробної і харчової галузі, його удосконалення і модернізації.</p>	Програмні результати	<p>ПРН 1. Знаходити шляхи узагальнення, аналізу, систематизації, прогнозування при постановці цілей в сфері професійної діяльності</p> <p>ПРН 12. Визначати та формулювати задачу оптимізації процесів та обладнання харчових та переробних виробництв, знаходити оптимальні параметри цих процесів.</p> <p>ПРН 15. Аналізувати ефективність, надійність технологічного устаткування харчових та переробних виробництв та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.</p> <p>ПРН 17. Вміти обґрунтовувати застосування нового устаткування для технічного оснащення технологічних процесів переробних і харчових виробництв.</p>

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

Лекція 1.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту міжгалузевого обладнання.	ПР 1 (практична робота 1)	Несправності у роботі міжгалузевого обладнання, їх причини та способи усунення	Самостійна робота	Монтаж транспортних пристроїв, стрічкових, ланцюжних, гвинтових конвеєрів, норій, пневмотранспортних пристроїв, гравітаційних пристроїв. Особливості налагодження транспортних пристроїв. Ремонт транспортних пристроїв. Особливості налагодження обладнання м'ясоперероблюючих виробництв.
Лекція 2.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту транспортних пристроїв.				
Лекція 3.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих м'ясоперероблюючих виробництв	ПР 3	Несправності у роботі обладнання м'ясоперероблюючих виробництв, їх причини та способи усунення		

### Модуль 2.

Лекція 4.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих молокоперероблюючих виробництв.	ПР 4	Несправності у роботі обладнання молокоперероблюючих виробництв, їх причини та способи усунення	Самостійна робота	Особливості налагодження основних видів обладнання малих молокоперероблюючих виробництв. Монтаж обладнання для перемішування та поділу тіста, тістомісильних машин, опрокидувачів діж, тістоділильних машин, тістоокруглюючих машин, тістозакаточних машин, розстойних агрегатів. Монтаж хлібопекарних та кондитерських печей. Особливості налагодження та ремонту основного технологічного обладнання малих плодоовочеконсервних виробництв.
Лекція 5.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих хлібопекарних та кондитерських виробництв	ПР 5	Несправності у роботі обладнання хлібопекарних і кондитерських виробництв, їх причини та способи усунення		
Лекція 6.	Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих плодоовочеконсервних виробництв	ПР 6	Несправності у роботі обладнання плодоовочеконсервних виробництв, їх причини та способи усунення		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Техніка харчових підприємств малого та середнього бізнесу : навч. посібник / [О. І. Черевко, В. М. Михайлов, І. В. Бабкіна та ін.] ; Харк. держ. ун-т харч. та торг. – Х., 2015. – 312 с.
2. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв./ Богомолів О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. Навчальний посібник. – Харків: «Міськдрук», 2014. – 254 с.
3. З. Гальперін, Д.М. Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання харчових виробництв / Д.М. Гальперін, Г.В. Миловидов. М.: Агропромиздат, 1990. 399 с.
4. Монтаж, експлуатація, діагностика та ремонт обладнання м'ясопереробних підприємств / І.Г. Бабанов, О.М. Гавва, О.І. Бабанова та інші – К.: Видавництво «Сталь», 2015. – 600 с.
5. Монтаж, ремонт, наладка обладнання молочної промисловості / Гурський П.В., Перцевий Ф.В., Тіщенко Л.М., Богомолів О.В. та ін. За ред. Перцевого Ф.В., Гурського П.В. – Харків: ХДУХТ. – 2001.– 230 с.

Методичне забезпечення

1. Бабанов, І. Г. Монтаж, ремонт та експлуатація обладнання [Електронний ресурс] : практикум з дисципліни для студентів напряму 6.050503 "Машинобудування" професійного спрямування "Обладнання переробних і харчових виробництв" (Обладнання м'ясо-молочних виробництв) денної та заочної форм навчання / І. Г. Бабанов, В. М. Таран, О. І. Бабанова. – К. : НУХТ, 2013. – 66 с.
2. Ялпачик В.Ф. Монтаж, експлуатація і ремонт машин та обладнання переробних підприємств / Ялпачик В.Ф., Ломейко О.П., Циб В.Г., Ялпачик Ф.Ю., Самойчук К.О., Олексієнко В.О., Шпиганович Т.О. Навчальний посібник: Практикум– Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2014. – 235с.
3. Монтаж, ремонт, наладка обладнання харчових виробництв : практикум : навч. посіб. для вищ. навч. закладів / П. В. Гурський [та ін.] ; Харків. держ. техн. унт сіл. госп-ва. – Харків : ХДТУСГ, 2001. – 235 с.

## СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного та підсумкового контролю (36–100 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

**СИСТЕМА**

**БАЛИ**

**ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ**

Підсумкове оцінювання

100 бальна ECTS (стандартна)

до 50

50% від усередненої оцінки за модулі

		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

### НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.