

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Технічний аудит і сертифікація обладнання ПХВ

| | | | |
|------------------|--|---------------------------|--|
| спеціальність | 133 «Галузеве машинобудування» | обов'язковість дисципліни | вибіркова |
| освітні програми | «Інженерія переробних і харчових виробництв» | факультет | мехатроніки та інжинірингу |
| освітній рівень | перший (бакалаврський) | 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 і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,

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

Досвід роботи – більше 10 років

Показники професійної активності:

- авторка більше 80 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- авторка більше 10 патентів на корисну модель;
- авторка більше 25 навчально-методичних видань;
- учасниця щорічних наукових і методичних конференцій за тематикою дисципліни.

телефон

0997061190

електронна пошта

process229@ukr.net

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--|--|
| Мета: | надання студентам знань та навичок в проведенні аналізу виробничих умов експлуатації обладнання харчових виробництв та підвищення його надійності і довговічності. |
| Формат: | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання. |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> • знати: <ul style="list-style-type: none"> – основні поняття, властивості і показники надійності обладнання харчових виробництв; – особливості прогнозування і оцінки надійності обладнання харчових виробництв та його ефективність і економічність; – сутність і зміст сертифікації обладнання. • вміти: <ul style="list-style-type: none"> – проводити об'єктивну оцінку та аналіз фактичного технічного стану обладнання харчових виробництв; – встановлювати наявні ризики, передбачити та запобігти виникненню можливих проблем з обладнанням; – застосовувати навички з підвищення ефективності експлуатації обладнання, його надійності і довговічності. |
| Обсяг і форми контролю: | 3 кредити ECTS (90 годин): лекції – 12 годин, практичні – 18 годин; модульний контроль (2 модуля); самостійна робота – 66 годин; підсумковий контроль – залік |
| Вимоги викладача: | вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність |
| Умови зарахування: | згідно з навчальним планом |

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

| | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|---|
| Компетентності | <p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення.</p> <p>ЗК 2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ФК 3. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>ФК 4. Здатність втілювати інженерні розробки у галузевому машинобудуванні з урахуванням технічних, організаційних, правових, економічних та екологічних аспектів за усім життєвим циклом машини: від проектування, конструювання, експлуатації, підтримання працездатності, діагностики та утилізації.</p> <p>ФК12. Здатність застосовувати сучасні інструменти, прилади, пристосування та ефективні методи діагностики технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв.</p> | Програмні результати навчання | <p>PH 5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи</p> <p>PH 9. Обирати і застосовувати потрібне обладнання, інструменти та методи</p> <p>PH 16. Обирати і застосовувати сучасні методи діагностування обладнання переробних і харчових виробництв для визначення його технічного стану</p> |
|-----------------------|--|--------------------------------------|---|

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

| | | | | | |
|----------------|--|--------------------------|---|--------------------------|--|
| Тема 1. | Основні поняття, властивості і показники надійності обладнання харчових виробництв | ПЗ1(практичне заняття 1) | Вплив корозії на роботу обладнання харчових виробництв. Методи захисту від корозії | Самостійна робота | Основні поняття, властивості і показники надійності обладнання харчових виробництв |
| Тема 2. | Вибір показників безвідмовності та оцінки довговічності виробу | | | | Особливості проведення |

| | | | | | |
|---------|---|------|--|--|---|
| Тема 3. | Випробування, прогнозування і забезпечення надійності обладнання в різні періоди роботи | ПЗ 2 | Механізм і класифікація видів зношування деталей робочих вузлів машин і обладнання | | комплексу заходів для забезпечення надійності та довговічності обладнання при проектуванні і виготовленні та збереження їх у період експлуатації. Особливості прогнозування і оцінки надійності обладнання харчових виробництв та його ефективність і економічність |
| Тема 4. | Особливості прогнозування і оцінки надійності обладнання харчових виробництв та його ефективність і економічність | ПЗ 3 | Методи забезпечення довговічності і підвищення зносостійкості деталей машин і обладнання | | |

Модуль 2.

| | | | | | |
|---------|---|------|--|-------------------|--|
| Тема 5. | Сутність і зміст сертифікації | ПЗ 4 | Процедура і терміни сертифікації. Основні документи для проведення сертифікації. Моделі, що використовуються під час сертифікації. | Самостійна робота | Сутність і зміст сертифікації. Атестація виробництва. Порядок проведення сертифікації. |
| Тема 6. | Атестація виробництва | | | | |
| Тема 7. | Порядок сертифікації продукції (процесів, послуг) | | | | |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Сухенко Ю. Г. Надійність і довговічність устаткування харчових і переробних виробництв / Ю. Г. Сухенко, О. А. Литвиненко, В. Ю. Сухенко // Підручник. К.: НУХТ, 2010. 547 с.
2. Севостьянов І. В. Експлуатація і обслуговування машин. Навчальний посібник. Вінниця : ВНТУ, 2006. 127 с.
3. Монтаж, експлуатація і ремонт машин та обладнання переробних підприємств : навч. Посіб. Практикум / В. Ф. Ялпачик, О. П. Ломейко, В. Г. Циб, Ф.Ю. Ялпачик, К. О. Самойчук, В. О. Олексієнко, Т. О. Шпиганович / Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольськї міської друкарні, 2014. 235 с.
4. Налобіна О.О. Випробування, сертифікація і стандартизація машин : навч. Посіб. Рівне : НУВГП, 2018. 259 с.
5. Стойко І. І. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи). Навч.-метод. Посібник. Тернопіль : ТНТУ Імені Пулюя, 2020. 210 с.

Методичне забезпечення

1. Технічний аудит і сертифікація обладнання переробних і харчових виробництв : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю 133 «Галузеве машинобудування» / уклад.: С.В. Прасол, В.М. Михайлов, О.В. Богомолів, А.О. Шевченко. – Електрон. дані. – Харків: ДБТУ, 2025. 89 с. – 1 електрон. опт. Диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.
2. Методичні вказівки для виконання практичних робіт з дисципліни «Технічний аудит і сертифікація обладнання переробних і харчових виробництв» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» / уклад.: С.В. Прасол., А.О. Шевченко. – Електрон. дані. – Харків: ДБТУ, 2025. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

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 | усі відповіді на 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.