

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Експлуатація обладнання харчових і переробних підприємств

спеціальність	131 Прикладна механіка	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітні програми	Обладнання переробних та 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 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

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Підготувати студентів в області загальних основ експлуатації і технічного обслуговування обладнання для забезпечення високого технічного рівня, безпеки та максимальної ефективності їх виробничого використання
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">• знати:<ul style="list-style-type: none">– особливості різноманітного технологічного обладнання різного призначення;– регламент проведення технічного обслуговування машин;– загальні основи експлуатації.• вміти:<ul style="list-style-type: none">– проводити діагностування технічного стану обладнання та прогнозувати його стан;– виконувати загальні основи експлуатації, які забезпечують високий технічний рівень та ефективність використання обладнання.
Обсяг і форми контролю:	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 18 годин практичних занять, 60 годин самостійної роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік.
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

ЗК4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
ЗК5. Здатність працювати у команді
ФК2. Здатність робити оцінки параметрів працездатності матеріалів, конструкцій і машин в експлуатаційних умовах та знаходити відповідні рішення для забезпечення заданого рівня надійності конструкцій і процесів, в тому числі і за наявності деякої невизначеності
ФК4. Здатність здійснювати оптимальний вибір технологічного обладнання, комплектацію технічних комплексів, мати базові уявлення про правила їх експлуатації
ФК12. Здатність здійснювати технічне обслуговування, ремонт і налагодження обладнання переробних і харчових виробництв

Програмні результати

РН7. Застосовувати нормативні та довідкові дані для контролю відповідності технічної документації, виробів і технологій стандартам, технічним умовам та іншим нормативним документам
РН18. Обирати і застосовувати сучасні методи діагностування обладнання переробних і харчових виробництв для визначення його технічного стану

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

Лекція 1.	Сутність експлуатації. Виробнича експлуатація обладнання			Самостійна робота	Сутність експлуатації. Технічне обслуговування обладнання. Технічна, експлуатаційна та ремонтна документація. Оцінка технічного стану обладнання
Лекція 2.	Технічне обслуговування обладнання. Виробнича (технічна), експлуатаційна та ремонтна документація	ПР 1 (практична робота 1)	Планування і організація технічного обслуговування та ремонтів		
Лекція 3.	Оцінка технічного стану обладнання	ПР 2	Дослідження дефектів та зносу деталей обладнання		

Модуль 2.

Лекція 4.	Експлуатація обладнання для механічної обробки м'яса і м'ясопродуктів	ПР 3	Вимоги до експлуатації і техніки безпеки при роботі вовчка та куттера	Самостійна робота	Експлуатація обладнання для механічної обробки м'яса і м'ясопродуктів. Експлуатація обладнання для механічної обробки молока та молокопродуктів. Експлуатація обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів
Лекція 5.	Експлуатація обладнання для механічної обробки молока та молокопродуктів	ПР 4	Вимоги до експлуатації і техніки безпеки при роботі шестеренних насосів для молочного виробництва		
		ПР 5	Вимоги до експлуатації і техніки безпеки при роботі сепараторів для молочного виробництва		
Лекція 6.	Експлуатація обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів	ПР 5	Вимоги до експлуатації і техніки безпеки при роботі хлібопекарських печей		
		ПР 6	Вимоги до експлуатації і техніки безпеки при роботі макаронного пресу ЛПЛ-2М		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

1. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв./ Богомоллов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. Навчальний посібник. – Харків: «Міськдрук», 2014. – 254 с.

2. Заплетніков, І. М. Експлуатація і обслуговування технологічного обладнання харчових виробництв : навч. посіб. для студентів ВНЗ / І. М. Заплетніков, В. Г. Мирончук, В. М. Кудрявцев ; М-во освіти і науки, молоді та спорту України, Нац. ун-т харч. технологій, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. ТуганБарановського. – Київ : Кафедра : Центр учб. літ., 2012. 341 с.

1. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Експлуатація техніки в переробній галузі» для студентів із напрямку підготовки 6.100102 «Процеси, машини та обладнання агропромислового виробництва» денної та заочної форми навчання / Укладач В. М. Пазюк Вінниця: ВНАУ, 2015. 96 с

3. 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.

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. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництв : підручник / В. Ф. Петько, О. І. Гапонюк, Є. В. Петько, А. В. Ульяницький; за загальн. ред. д-ра техн. наук, проф. О. І. Гапонюка. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 432 с.

2. 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" денної та заочної форм навчання / І. Г. Бабанов, В. М. Таран, О. І. Бабанова. К. : НУХТ, 2013. 66 с.

3. Ялпачик В.Ф. Монтаж, експлуатація і ремонт машин та обладнання переробних підприємств / [Ялпачик В.Ф., Ломейко О.П., та ін.]; Навчальний посібник: Практикум: Мелітополь: Видавничий будинок ММД, 2014. 235с.

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.