

# СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



## Монтаж, діагностика та ремонт обладнання переробних і харчових виробництв

спеціальність	131 Прикладна механіка	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітні програми	Обладнання харчової та готельно-ресторанної індустрії	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](mailto:process229@ukr.net)

дистанційна підтримка

[Moodle](#)

## ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Підготувати студентів до інженерно-технічної діяльності, пов'язаної з монтажем, налагодженням та ремонтом технологічного обладнання на підприємствах малих харчових і перероблюючих виробництв, таких як м'ясоперероблюючі, молокоперероблюючі, хлібопекарні і кондитерські.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Специфічні результати навчання і <b>форм їх контролю</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>знати</i>: питання з монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих переробних і харчових виробництв;</li> <li>• <i>вміти</i>: визначати основні несправності в роботі обладнання малих перероблюючих і харчових виробництв; організувати проведення монтажних, налагоджувальних та ремонтних робіт на підприємствах малих перероблюючих і харчових виробництв; працювати з документацією по монтажу, налагодженню та ремонту технологічного обладнання.</li> </ul>
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	Програмні результати	РН7. Застосовувати нормативні та довідкові дані для контролю відповідності технічної документації, виробів і технологій стандартам, технічним умовам та іншим нормативним документам
	ЗК5. Здатність працювати в команді		РН17. Знати і розуміти технологію монтажу, ремонту і налагодження обладнання переробних і харчових виробництв
	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		РН18. Обирати і застосовувати сучасні методи діагностування обладнання переробних і харчових виробництв для визначення його технічного стану
	ФК 12. Здатність здійснювати технічне обслуговування, ремонт і налагодження обладнання переробних і харчових виробництв		

## СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

### Модуль 1.

Лекція 1.	Організація і технологія монтажу обладнання	ПР 1 (практична робота 1)	Організація проведення монтажних робіт	Самостійна робота	Організація і технологія монтажу обладнання Налагодження та випробування обладнання Ремонт обладнання
Лекція 2.	Налагодження та випробування обладнання				
Лекція 3.	Ремонт обладнання	ПР 2	Складання річного графіка ППР обладнання		

### Модуль 2.

Лекція 4.	Налагодження та ремонт обладнання м'ясоперероблюючих виробництв	ПР 3	Несправності у роботі обладнання м'ясоперероблюючих виробництв, їх причини та способи усунення	Самостійна робота	Налагодження та ремонт обладнання м'ясоперероблюючих виробництв Монтаж основного технологічного обладнання молокопереробних підприємств Монтаж і наладка устаткування хлібопекарських і кондитерських виробництв
Лекція 5.	Монтаж основного технологічного обладнання молокопереробних підприємств	ПР 4	Несправності у роботі обладнання молокоперероблюючих виробництв, їх причини та способи усунення		
Лекція 6.	Монтаж і наладка устаткування хлібопекарських і кондитерських виробництв	ПР 5	Несправності у роботі обладнання хлібопекарних і кондитерських виробництв, їх причини та способи усунення		

## ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. 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.
2. Ремонт, монтаж, наладка обладнання : конспект лекцій для здобувачів освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр / галузь знань 13 «Механічна інженерія» спеціальності 133 «Галузеве машинобудування» денної форми навчання // уклад. Ж.М. Пігулко. Любешів: ВСП «Любешівський ТФК Луцького НТУ», 2020. 120 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. 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.
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

## **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.**