СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу

спеціальність	**G11 Машинобудування**	**обов'язковість дисципліни**	**Вибіркова**
освітні програми	**Обладнання харчових виробництв**	**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 14 років
Показники професійної активності:

- **автор понад 100 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:	**формування у здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти комплексу професійних компетентностей, поглиблених теоретичних знань та практичних навичок з організації, монтажу, налагодження та ремонту технологічного обладнання підприємств харчової та переробної галузі малого і середнього бізнесу (зокрема м'ясо-, молокопереробних, хлібопекарських, кондитерських та плодоовочеконсервних виробництв).**
Формат:	**лекції, практичні заняття, самостійна робота**
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	**У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує:** • **знання** правил монтажу, налаштування та ремонту обладнання на підприємствах малого та середнього бізнесу, зокрема м'ясо-молочних, хлібопекарських, кондитерських і консервних виробництв; будови та обслуговування транспортних пристроїв і конвеєрів; причин виникнення основних технічних несправностей обладнання та способів їх усунення / **опитування, тестування, перевірка виконання завдань;** **уміння** самостійно організовувати й проводити роботи з монтажу, налаштування та ремонту техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу; швидко знаходити причини несправностей у роботі транспортних пристроїв, конвеєрів та спеціалізованого обладнання; правильно працювати з технічною та експлуатаційною документацією; обґрунтовувати технічні рішення щодо модернізації та підвищення надійності виробничих ліній / **опитування, тестування, перевірка виконання завдань;**
Обсяг і форми контролю:	**3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 12 годин практичних занять, 66 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	**СК6. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **СК7. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **СК8. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи.** **СК9. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.**	**Програмні результати**	**ПРН8. Визначати та формулювати задачі оптимізації параметрів процесів обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **ПРН9. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.** **ПРН11. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **ПРН12. Обирати і застосовувати сучасні методи проектування і діагностування технічного стану обладнання**

	СК10. Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.		**переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.**

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 усування**	**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'ясопереробних виробництв.**
Лекція 2.	**Технологія монтажу, налагодження та ремонту транспортних пристроїв.**	**ПР 2**	**Несправності у роботі транспортних пристроїв харчових виробництв, їх причини та технологія усування**		
Лекція 3.	**Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих м'ясопереробних виробництв**	**ПР 3**	**Несправності у роботі обладнання м'ясопереробних виробництв, їх причини та способи усування**		
Модуль 2.					
Лекція 4.	**Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих молокопереробних виробництв.**	**ПР 4**	**Несправності у роботі обладнання молокопереробних виробництв, їх причини та способи усування**	**Самостійна робота**	**Особливості налагодження основних видів обладнання малих молокопереробних 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 усування**		
Лекція 6.	**Технологія монтажу, налагодження та ремонту обладнання малих плодовочеконсервних виробництв**	**ПР 6**	**Несправності у роботі обладнання плодоовочеконсервних виробництв, їх причини та способи усування**		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол, А.О. Шевченко. Харків: ДБТУ, 2026.
2. Експлуатація та обслуговування обладнання переробних і харчових виробництв./ Богомолов О.В., Гурський П.В., Денисенко С.А. та ін. Навчальний посібник. – Харків: «Міськдрук», 2014. 254 с.
3. Стадник І. Я. Технологічне обладнання підприємств харчової промисловості: Навчальний посібник. Тернопіль: ТНТУ, 2021. 320 с.
4. Бондар Ю. А., Олійник С. О. Експлуатація та ремонт обладнання підприємств м'ясо-молочної галузі. Львів: Новий Світ-2000, 2019. 288 с.
5. Малежик І. Ф., Стрельніков В. А. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник. К.: НУХТ, 2017. 512 с.
6. Монтаж, ремонт, наладка обладнання молочної промисловості / Гурський П.В., Перцевий Ф.В., Тіщенко Л.М., Богомолов О.В. та ін. За ред. Перцевого Ф.В., Гурського П.В. – Харків: ХДУХТ. – 2001.– 230 с.

Методичне забезпечення

1. Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу [електронне видання] : методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол., А.О. Шевченко. – Електрон. дані. Харків: ДБТУ, 2026. 28 с.
2. Технологія обслуговування техніки харчових виробництв малого та середнього бізнесу [електронне видання] : методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол., А.О. Шевченко. – Електрон. дані. Харків: ДБТУ, 2026.

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 доброчесностіта вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.