

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ КОЛЕДЖ
ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра «Агроінженерія»

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**Машини і обладнання та машиновикористання в переробних
підприємствах**

Освітня програма Агроінженерія

Спеціальність 208 «Агроінженерія»

Галузь знань 20 «Аграрні науки та продовольство»

Затверджено на засіданні
кафедри “Агроінженерія”
Протокол № 1 від 02.09. 2019 р.

м. Івано-Франківськ - 2019

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання (компетентності)
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

1. Загальна інформація					
Назва дисципліни		Машини і обладнання та машиновикористання в переробних підприємствах			
Викладач (-і)		к.т.н., доц. Василюк В.І.			
Контактний телефон викладача		+38(068)8148215			
E-mail викладача		vasulykv@ukr.net			
Формат дисципліни		Очний			
Обсяг дисципліни		3,0 кредити ECTS			
Посилання на сайт дистанційного навчання		http://ifagrarncol.at.ua/index/bibliotechnij_fond/0-69			
Консультації		Очні консультації: відповідно до розкладу консультацій			
2. Анотація до курсу					
Оволодіння навичками технологічного налагодження обладнання, методологією прогнозування розвитку переробної галузі та основних напрямків її механізації.					
3. Мета та цілі курсу					
Самостійно вирішувати питання проектування та модернізації конструкцій машин і обладнання переробної галузі..					
4. Результати навчання (компетентності)					
Знати будову, принцип роботи,правила експлуатації машин і обладнання, методи розрахунку конструктивно- технологічних ліній у галузі переробки; вміти обґрунтувати структуру поточкових технологічних ліній, комплексів машин і обладнання.					
5. Організація навчання курсу					
Обсяг курсу 90 год.					
Вид заняття			Загальна кількість годин		
лекції			24 год.		
семінарські заняття / практичні / лабораторні			18 год.		
самостійна робота			48 год.		
Ознаки курсу					
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)		Нормативний / вибірковий	
II	208 «Агроінженерія»	2		нормативна	
Тематика курсу					
Тема, план	Форма заняття	Літера тура	Завдання, год	Вага оцінки	Термін виконання
Тема1. Машини, обладнання для зберігання зерна.	Лекція, практичне заняття	[1,2, 6, 10]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	15 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема2. Машини, обладнання та лінії для виробництва борошна і крупів.	Лекція, практичне заняття	[1,3,4, 6, 7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема3. Машини, обладнання та лінії пекарень і хлібозаводів	Лекція, практичне заняття	[2, 4, 5, 6],10	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за

					розкладом
Тема 4. Машини, обладнання та лінії макаронних цехів	Лекція, практичне заняття	[3,4,5, 8,11]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 5. Машини, обладнання та лінії для виробництва олії	Лекція, практичне заняття	[3,5,6, 7, 11]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 6. Машини, обладнання та лінії для переробки молока.	Лекція, практичне заняття	[1,5,7]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 7. Машини, обладнання та лінії для переробки м'яса.	Лекція, практичне заняття	[2,5,9, 11]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 8. Машини, обладнання та лінії для переробки плодоовочевої сировини.	Лекція, практичне заняття	[3,5, 7,8]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	15 балів	До наступного заняття за розкладом
Тема 9. Машини, обладнання та лінії для зберігання сільськогосподарської продукції.	Лекція, практичне заняття	[3,5,6, 8,10, 11]	Опрацювати лекційний матеріал, підготуватися до практичного заняття	10 балів	До наступного заняття за розкладом

6. Система оцінювання курсу

Загальна система оцінювання курсу	100 бальна за семестр – як середньо арифметичне 100 балів протягом семестру та 100 балів за екзамени “відмінно” – студент демонструє повні і глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь та навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, наводить повний обґрунтований розв’язок прикладів та задач, аналізує причинно-наслідкові зв’язки; вільно володіє науковими термінами; “добре” – студент демонструє повні знання навчального матеріалу, але допускає незначні пропуски фактичного матеріалу, вміє застосувати його до розв’язання конкретних прикладів та задач, у деяких випадках нечітко формулює загалом правильні відповіді, допускає окремі несуттєві помилки та неточності розв’язках; “задовільно” – студент володіє більшою
-----------------------------------	---

	частиною фактичного матеріалу, але викладає його не досить послідовно і логічно, допускає істотні пропуски у відповіді, не завжди вміє правильно застосувати набуті знання до розв'язання конкретних прикладів та задач, нечітко, а інколи й невірно формулює основні твердження та причинно-наслідкові зв'язки; “незадовільно” – студент не володіє достатнім рівнем необхідних знань, умінь, навичок, науковими термінами.
Практичні заняття	Практичне заняття проводиться з метою формування у студентів умінь і навичок з предмету, вирішення сформульованих завдань, їх перевірка та оцінювання. За метою і структурою практичні заняття є ланцюжком, який пов'язує теоретичне навчання і навчальну практику з дисципліни, а також передбачає попередній контроль знань студентів. Оцінка за практичне заняття враховується при виставленні підсумкової оцінки з дисципліни
Умови допуску до підсумкового контролю	Змістовний модуль 1 – оцінка за поточне тестування (5 балів); – оцінка за виконання аудиторних робіт (35 балів); – оцінка за самостійну роботу (10 балів) Змістовний модуль 2 – оцінка за поточне тестування (5 балів); – оцінка за виконання аудиторних робіт (25 балів); – оцінка за самостійну роботу (20 балів).
7. Політика курсу	
- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); - посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; - надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації». Засвоєння пропущеної теми лекції з поважної причини перевіряється під час складання підсумкового контролю. Пропуск лекції з неповажної причини відпрацьовується студентом (співбесіда, реферат тощо). Пропущені практичні, семінарські та лабораторні заняття, незалежно від причини пропуску, студент відпрацьовує згідно з графіком консультацій. Поточні „2”, отримані студентом під час засвоєння відповідної теми на практичному, семінарському та лабораторному занятті перескладаються викладачеві, який веде заняття до складання підсумкового контролю з обов'язковою відміткою у журналі обліку роботи академічних груп.	
8. Рекомендована література	
1. Машины та обладнання переробних виробництв : навч. посіб. ; за ред. О. В. Дацишина. - К. : Вища освіта, 2005. - 159 с. 2. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : підруч. / [І. С. Гулий, М. М. Пушанко, А. О. Орлов та ін.] ; за ред. І. С. Гулого. - Вінниця : Нова книга, 2001. - 576 с.	

3. Дацишин О. В. Механізація переробки і зберігання плодоовочевої продукції / О. В. Дацишин. - К. : Мета, 2003. - 288 с.
4. Технологічне обладнання зернопереробних та олійних виробництв : навч. посіб. / [О. В. Дацишин, А. І. Ткачук, О. В. Гвоздєв та ін.]. - Вінниця : Нова книга, 2008. - 488 с.
5. Богомолова А. В. Переработка продукции растительного и животного происхождения ; под ред. А. В. Богомолова и Ф. В. Перцевого. - СПб. : ГИОРД, 2001.-336 с.
6. Технологічне обладнання переробних та харчових виробництв: лабораторний практикум для студентів інженерних спеціальностей / [І. М. Бендера, О. Я. Стрельчук, О. М. Семенов, М. М. Борис, В. В. Підлісний] ; за ред. І. М. Бендери. - Кам'янець-Подільський : Вид-во "Абетка", 2007. - 204 с.
7. Дипломне та курсове проектування / [Войтюк Д. Г., Дацишин О. В. та ін.]; за ред. О. В. Дацишина. - К. : Урожай, 1986. - 190 с.
8. Богомолов О. В. Курсове та дипломне проектування обладнання переробних і харчових виробництв : навч. посіб. / Богомолов О. В., Гурський П. В., Пушанко М. М. - Харків : Еспада, 2005. - 432 с.
9. Кавецкий Г. Д. Процессы и аппараты пищевой технологии / Г. Д. Кавецкий, Б. В. Васильев. - М. : Колос, 1999. - 550 с.
10. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості : навч. посіб. / [В. Г. Мирончук, Л. О. Орлов, А. І. Українець та ін.]; за ред. В. Г. Мирончук. - Вінниця : Нова книга, 2004. - 288 с.ї
11. Інформаційні [phttp://moodle.nati.org.ua/enrol/index.php?id=346](http://moodle.nati.org.ua/enrol/index.php?id=346)

Викладач _____ Василюк В. І.