МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО
На засіданні кафедри загальноінженерних дисциплін та обладнання
Протокол №1 від «26» серпня 2024р.
Зав. кафедри
_____ О.В. Омельченко
(підпис)

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ «МЕТОДОЛОГІЯ СТВОРЕННЯ МЕХАНІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Омельченко О.В.,
к.т.н., доцент;
Перекрест В.В. асистент кафедри
загальноінженерних
дисциплін та обладнання.

2024 – 2025 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (*для студентів освітньої програми «назва освітньої програми»*) / вибіркова дисципліна	**Обов'язкова дисципліна (ОП «Обладнання переробних і харчових виробництв»)**
Семестр *(осінній / весняний)*	**осінній**
Кількість кредитів	**5**
Загальна кількість годин	**150**
Кількість змістових модулів	**2**
Лекції, годин	**42**
Практичні / семінарські, годин	**28**
Лабораторні, годин	**-**
Самостійна робота, годин	**80**
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	**5**
самостійної роботи студента	**5,7**
Вид контролю	**екзамен**

2. Програма дисципліни

Мета: вивчення дисципліни полягає у поглиблені і розширені теоретичних знань з улаштування механічного обладнання, подальшого удосконалення та створення нового для виробництв переробної та харчової промисловості.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів ВО до професійної **діяльності, формування вмінь та навичок:** оволодіння системою методологічних принципів на основі яких базується дослідження і здійснюється вибір сукупності засобів, методів, прийомів необхідних для удосконалення механічного обладнання та створення нового у виробництві переробної та харчової промисловості.

Предмет: вивчення основних положень, принципів та методів методології створення механічного обладнання.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Основи методології створення технологічних машин.
Тема 2. Універсальні кухонні машини.
Тема 3. Сортувально-калібрувальне устаткування.
Тема 4. Мийне устаткування.
Тема 5. Очищувальне устаткування.
Тема 6. Теорія різання.
Тема 7. Подрібнювальне устаткування.
Тема 8. Різальне устаткування.
Тема 9. Місильно-перемішувальне устаткування.
Тема 10. Дозувально-формувальне устаткування.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Універсальні кухонні машини, устаткування для сортування та калібрування, миття та очищення харчових продуктів					
Тема 1. Основи методології створення технологічних машин.	12	4	-	-	8
Тема 2. Універсальні кухонні машини.	12	4	-	-	8
Тема 3. Сортувально-калібрувальне устаткування.	16	4	4	-	8
Тема 4. Мийне устаткування.	18	6	4	-	8
Тема 5. Очищувальне устаткування.	16	4	4	-	8
Разом за змістовим модулем 1	**74**	**22**	**12**	**-**	**40**
Змістовий модуль 2. Устаткування для подрібнення, перемішування, дозування та формування харчових продуктів					
Тема 6. Теорія різання.	12	4	-	-	8
Тема 7. Подрібнювальне устаткування.	16	4	4	-	8
Тема 8. Різальне устаткування.	16	4	4	-	8
Тема 9. Місильно-перемішувальне устаткування.	16	4	4	-	8
Тема 10. Дозувально-формувальне устаткування.	16	4	4	-	8
Разом за змістовим модулем 2	**76**	**20**	**16**	**-**	**40**
Усього годин	**150**	**42**	**28**	**-**	**80**

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Тема практичного заняття	Кількість годин
1	Практичне заняття 1. Визначення техніко-економічних параметрів просіювачів.	2
2	Практичне заняття 1. Визначення техніко-економічних параметрів просіювачів.	2
3	Практичне заняття 2. Визначення техніко-економічних параметрів посудомийних машин.	2
4	Практичне заняття 2. Визначення техніко-економічних параметрів посудомийних машин.	2
5	Практичне заняття 3. Визначення техніко-економічних параметрів картоплеочищувальних машин.	2
6	Практичне заняття 3. Визначення техніко-економічних параметрів картоплеочищувальних машин.	2
7	Практичне заняття 4. Визначення техніко-економічних параметрів м’ясорубок.	2
8	Практичне заняття 4. Визначення техніко-економічних параметрів м’ясорубок.	2
9	Практичне заняття 5. Визначення техніко-економічних параметрів дискових овочерізальних машин.	2
10	Практичне заняття 5. Визначення техніко-економічних параметрів дискових овочерізальних машин.	2
11	Практичне заняття 6. Визначення техніко-економічних параметрів	2

	тістомісильних машин.	
12	Практичне заняття 6. Визначення техніко-економічних параметрів тістомісильних машин.	2
13	Практичне заняття 7. Визначення техніко-економічних параметрів дозувально-формувальних машин.	2
14	Практичне заняття 7. Визначення техніко-економічних параметрів дозувально-формувальних машин.	2
Всього		**28**

5. Розподіл балів, які отримують студенти

- вид контролю: екзамен

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведені підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарського/практичного заняття	Аудиторна робот				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуацій-ні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1			1			1
Тема 1		2			2	4
Тема 2			1			1
Тема 2		2			2	4
Тема 3			1			1
Тема 3		2		7	2	11
Разом за змістовим модулем 1		**6**	**3**	**7**	**6**	**22**
Змістовий модуль 2						
Тема 4			1			1
Тема 4		2			2	4
Тема 5			1			1
Тема 5		2			2	4
Тема 6			1			1
Тема 6		2			2	4
Тема 7			1			1
Тема 7		2		8	2	12
Разом за змістовим модулем 2		**8**	**4**	**8**	**8**	**28**
Усього годин		**16**	**8**	**10**	**16**	**50**

Оцінювання студентів протягом семестру (заочна форма навчання)

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	50	100
20	20	10		

Загальне оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни

Оцінка		
100-бальна шкала	**Шкала ЄКТС**	**Національна шкала**
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	