

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 «28» серпня 2023р.

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.

2023 – 2024 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 поглибленні і розширенні 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. Сортувальне-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. Дозувальне-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 проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів).

Оцінювання студентів протягом семестру (очна форма навчання)

№ теми семінарськог о/практично го заняття	Аудиторна робота				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	