Дисципліна	Технічне обслуговування і ремонт устаткування галузі
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
Вимоги до початку вивчення	Для забезпечення високої якості знань необхідно виконувати наступні умови: не пропускати навчальні заняття й не спізнюватися на них; систематично брати активну участь у освітньому процесі; чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; брати активну участь у науково-дослідній роботі студентів; виключати мобільний телефон під час занять і під час контролю знань; вчасно виконувати і здавати завдання для самостійної роботи; відпрацьовувати пропущені заняття; дотримуватись академічної доброчесності.
Що буде вивчатися	Вивчення базових загально технічних знань і надання відомостей про організацію служби технічного обслуговування та ремонту на переробних та харчових підприємствах; вивчення теоретичних основ ремонту машин, що входять до складу потоково-технологічних ліній переробного виробництва; ознайомлення з відомостями про механізацію та автоматизацію основних технологічних процесів ремонту; - ознайомлення з інформацією про технічні засоби реалізації сучасних способів відновлення деталей та ремонту вузлів, агрегатів та обладнання в цілому; - вивчення основ організації, технології та технічної підготовки ремонтного виробництва галузі.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Технічне обслуговування і ремонт устаткування галузі” охоплює теоретичні і практичні компоненти проведення планових і позапланових робіт з технічного обслуговування машин та обладнання переробного виробництва і тим самим забезпечити надійність роботи цього обладнання під час його експлуатації.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПР)	**01.** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. **04.** Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. **07.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. **08.** Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. **09.** Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. **10.** Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. **12.** Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення [В.Е.1]. **13.** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. **14.** Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження

	ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. **16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	Згідно з вимогами освітньої програми студенти мають здобути компетентності: **К01.** Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. **К02.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. **К03.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. **К04.** Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. **К05.** Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. **К06.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. **К07.** Здатність працювати в команді. **К08.** Здатність працювати автономно. **К09.** Навички здійснення безпечної діяльності. **К10.** Прагнення до збереження навколишнього середовища. **К14.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя. ***спеціальні*** **К16.** Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. **К19.** Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. **К21.** Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. **К22.** Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач. **К23.** Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). **К24.** Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. **К25.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи студентів, довідниково-інформаційні дані для розв'язання задач (таблиці, схеми), інтерактивні елементи, онлайн консультування.
Форма проведення занять	лекційні / практичні / самостійна робота
Семестровий контроль	Залік