

Дисципліна	Машини, автомати, потокові лінії та робототехнічні комплекси
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	4 (четвертий)
Обсяг	3 кредити ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Машини, автомати, потокові лінії та робототехнічні комплекси” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю.
Що буде вивчатися	<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен:</p> <p>знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - особливості роботи технологічного обладнання харчових та переробних підприємств; - параметри роботи технологічного обладнання, основні правила експлуатації обладнання; - основні вимоги до технологічних машин і обладнання; - основні технологічні операції, на яких можлива автоматизація процесів; - основні вимоги до систем автоматизації операцій технологічних процесів харчових та переробних виробництв; - типові конструкції систем автоматизації; - призначення, характеристики та структуру сучасних автоматизованих систем управління; - основні поняття сучасної робототехніки, будову і принцип роботи промислових роботів, - об’єкти роботизації в харчовій промисловості; - порядок організації робіт з роботизації виробництва. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - складати технологічні, кінематичні, структурні та конструктивні схеми машин, апаратів та поточкових ліній; - визначати основні параметри роботи технологічного обладнання, проводити компоновку поточної лінії, складати інструкції з правильної та безпечної експлуатації технологічного обладнання; - визначати показники якості технологічних машин і обладнання.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Машини, автомати, потокові лінії та робототехнічні комплекси” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо технологічних машин, апаратів та поточкових ліній; класифікацію технологічних операцій, машин-автоматів та поточкових ліній; аналізу технологічних систем та комплексної автоматизації та роботизації технологічних процесів.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	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 запроєктованого асортименту. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
Як можна користуватися набутими знаннями і	Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

уміннями (компетентності)	
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, лабораторні роботи, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит