

Дисципліна	Підйомно-транспортні машини
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	2 (другий)
Обсяг	6 кредитів ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Вимогами до вивчення дисципліни “Підйомно-транспортні машини” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з: будови та використання підйомно-транспортних засобів, що застосовуються у харчових технологія та технологічних лініях при виробництві харчової продукції, методів їх розрахунку і раціонального вибору.
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: знати: будову різних типів підйомно-транспортного обладнання, методи проектування сучасних засобів механізації та автоматизації установчих і пересувних операцій, в тому числі конвеєрів транспортерів, роботів, маніпуляторів, а також засобів малої механізації. вміти: практично розраховувати і конструювати механізми, на які діють повторно-короткочасні навантаження, змінні режими, динамічні навантаження тощо, проектувати з широким застосуванням стандартних елементів, вузлів і складених одиниць, технічно грамотно експлуатувати наявні в господарствах підйомно-транспортні засоби, розробити заходи з економічного та безпечного використання наявних вантажопідйомних і транспортуючих машин, вдосконалювати існуючі підйомно-транспортні машини і механізми.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Підйомно-транспортні машини” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок щодо, застосування даних машин в харчових технологіях, класифікацію, та можливості механізації ділянок перебігу перехідних процесів при виробництві харчової продукції.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 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. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Отримані знання будуть корисні при вивченні спеціальних дисциплін і при виконанні науково-дослідницьких і конструкторських робіт. Здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі агропромислового виробництва та у процесі навчання, що передбачає застосування визначених теорій та методів відповідної науки і характеризується певною невизначеністю умов.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	залік