

**Електротехніка та електроніка переробних і харчових виробництв**

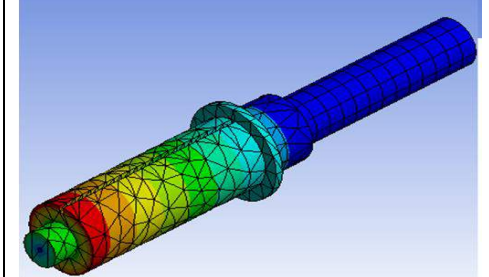
Доц.к.т.н. **Сухін В.В.** Електромеханіки, робототехніки, біомедичної інженерії та електротехніки



Метою дисципліни є сформувати у майбутніх фахівців компетентностей для професійної діяльності за спеціальністю «Галузеве машинобудування».

**Сучасні комп'ютерні програмні комплекси для інженерних досліджень**

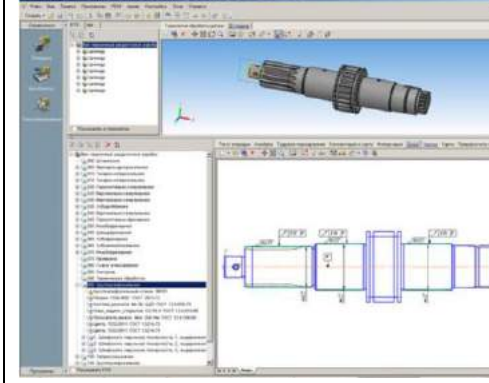
Доц., к.т.н. **Свіргун О. А.** кафедра надійності та міцності машин і споруд ім. В. Я. Аніловича



Мета вивчення дисципліни та результати навчання: здатність обирати та застосовувати комп'ютеризовані системи проектування та спеціалізоване прикладне програмне забезпечення для вирішення інженерних задач машинобудування, будівництва та цивільної інженерії; навички практичного використання комп'ютеризованих систем проектування (CAD) та інженерних досліджень (CAE).

**САПР системи автоматизованого проектування технологічних процесів**

Доц., к.т.н. **Калюжний О.Б** кафедра сервісна інженерія та технологія матеріалів в машинобудуванні ім. О.І.Сідашенка



Завдання САПР ТП наступне: по заданій електронній моделі виробу, виконаній в САД-системі, скласти план його виробництва (маршрут виготовлення). У цей маршрут входять відомості про послідовність технологічних операцій виготовлення деталі, а також складальні операції (за необхідності); режими здійснення технологічних операцій; обладнання, що використовується на кожній операції; пристрої та інструмент, за допомогою якого на операціях виконується обробка. Зазвичай технологічне підготування виробництва полягає або у проектуванні технологічних процесів на нові вироби (генеративний підхід, що ґрунтується на розпізнаванні типових конструктивних елементів і застосування до них типових технологічних операцій), або адаптації технологічних процесів по вже наявній базі типових технологічних процесів (модифікаційний підхід, який базується на групових технологічних процесах).

Система САПР ТП (CAPP) є елементом, що сполучає системи САД (англ. computer-aided design — система автоматизованого проектування, САПР) і САМ (англ. computer-aided manufacturing — система автоматизованої розробки програм обробки для верстатів з ЧПК)

<p><b>Альтернативні системи енергозабезпечення підприємств харчової індустрії</b></p>	<p>Доц.к.т.н <b>Загорулько А.М.</b> кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p>
	<p>Мета дисципліни спрямована на розуміння, вивчення, використання та впровадження альтернативних джерел енергії в контексті підприємств харчової промисловості, що сприятиме формуванню у студентів професійних компетенцій, знань, умінь і навичок для розуміння сучасних викликів в галузі енергозабезпечення та шляхів розробки та впровадження ефективних альтернативних рішень у харчовій промисловості.</p>
<p><b>Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії</b></p>	<p>Доц.к.т.н <b>Шевченко А. О.</b> кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p>
	<p>Метою дисципліни є надання комплексу знань з основ міжнародної стандартизації в інженерній діяльності та харчової індустрії, які безпосередньо пов'язані з ефективністю якості праці та виробництва, необхідні у практичній діяльності та забезпечують конкурентоздатність на світовому ринку. Завдання курсу – навчити користуватись термінологією, державними та міжнародними стандартами, нормативними документами України та стандартами інших країн, їх розробляти та погоджувати на всіх рівнях; забезпечувати якість продукції; у рамках міжнародних норм, правил і законів захищати інтереси виробників та держави.</p>
<p><b>Фасувальне і пакувальне обладнання харчових виробництв</b></p>	<p>Доц.к.т.н <b>Дмитревський Д.В.</b> кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p>
	<p>Метою викладання дисципліни є придбання студентами необхідних теоретичних знань із найсучаснішими розробками різноманітних видів пакувальних матеріалів та пакувального обладнання.</p> <p>Пакувальна промисловість, як один із найважливіших і найперспективніших секторів економіки, сьогодні, як ніколи, потребує грамотних фахівців і комплексного підходу до вивчення галузевих дисциплін в пакувальній сфері. На теперішній час існує потреба в кваліфікованих, досвідчених виробниках пакувального обладнання, включаючи його експлуатацію і сервісне обслуговування. Також існує потреба в інженерах, які задіяні в створенні нових форм і видів упаковки, дизайнерах, які розуміють специфіку пакування та нанесення інформації і маркування, а також у фахівцях, які пов'язані з маркетингом.</p>

<p><b>Механіка рідин та газів в галузі</b></p>	<p>Викладач кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв <b>Шевченко А. О.</b></p>
	<p>Метою дисципліни є надання комплексу знань з механіки рідин та газів щодо проектування, експлуатації гідравлічних установок та комплексів у галузі харчових виробництв; навчання рішенню інженерних задач, пов'язаних зі створюванням нового покоління обладнання з високою ефективністю та надійністю. Завдання курсу – навчити аналізувати та користуватись основними принципами і закономірностями механіки рідин та газів; методикам розрахунку гідравлічних процесів та апаратів; обґрунтовувати пропозиції з їх удосконалення.</p>
<p><b>Основи комп'ютерного проектування</b></p> 	<p>Доц.к.т.н. <b>Богданович С.А.</b> Мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю</p> <p>Мета: надання студентам теоретичних знань та практичних навичок у роботі систем автоматизованого проектування (САПР) на прикладі найрозповсюдженіших програм .</p> <p>Завдання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ознайомлення з програмами автоматизованого проектування різних рівнів та їх можливостями;</li> <li>- здобути практичні навички роботи з програмами САПР;</li> <li>- навчитися використовувати програми САПР для створення технічної документації для виробництва.</li> </ul>
<p><b>Спеціалізоване обладнання і машини харчових виробництв</b></p> 	<p>Доц.к.т.н <b>Гурський П.В.</b> кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p> <p>Дисципліна спрямована на вивчення технологічних процесів харчових виробництв, особливості будови, аналізу конструкції, принципів, кінематичних, функціональних схем та принципу дії спеціалізованого технологічного обладнання переробних і харчових виробництв переробки сировини і виготовлення харчової продукції</p>



<p><b>Організація технологічних процесів борошномельного виробництва»</b></p>	<p>Викладач — к. т. н., доцент <b>Іващенко С.Г.</b> кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p>
	<p>Метою опанування дисципліни є вивчення таких основних технологічних процесів як підготовка зерна до помелу, здрібнення зерна та отримання борошна. Також вивчення методики, вибору та застосування обладнання в технологічній схемі виробництва борошна з ефективним його використанням та зниженням енергетичних і матеріальних витрат на проведення процесу.</p>

<p><b>Мембранна техніка та технології</b></p>	<p>Доцент кафедри обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв <b>Карпенко Л.К.</b></p>
	<p>Метою викладання навчальної дисципліни «Мембранна техніка та технології» є вивчення мембранних процесів і технологій і застосування їх в харчовій та переробній промисловості. Основними завданнями вивчення дисципліни є набуття теоретичних та практичних навичок до підбору та застосування мембранної техніки та технологій на підприємствах харчової та переробної промисловості. Студенти отримають знання: про види мембранних процесів та мембранного обладнання, будову та властивості мембранних елементів; особливості застосування мембранних техніки в різних галузях харчової та переробної промисловості та будуть вміти: за заданими властивостями сировини підбирати необхідні мембранні елементи; аналізувати вплив харчової сировини на процес мембранного розділення; визначати основні характеристики процесу мембранного розділення харчової сировини; здійснювати пошук та узагальнювати інформацію щодо підбору технічного оснащення мембранних процесів в загальних лініях виробництва харчової продукції.</p>

<p><b>Майстерність фінансової безпеки та розвідки</b> (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладач – доц. Євдокімова М.О., доц. Ставерська Т.О.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розуміння сутності та особливостей фінансової безпеки, концепцій та принципів, дослідження важливості фінансової стійкості для економічного розвитку та соціального благополуччя;</li> <li>- оволодіння методами забезпечення фінансової безпеки, розробка та аналіз стратегій протидії фінансовим загрозам та ризикам, вивчення інструментів моніторингу та аналізу фінансової діяльності для вчасного виявлення потенційних небезпек;</li> <li>- формування навичок фінансового розвідування, аналітика фінансової інформації та виявлення нелегітимних дій, вивчення технік розвідування для виявлення та аналізу фінансових злочинів;</li> <li>- здатність аналізувати фінансові аспекти безпеки, методи аналізу фінансових даних для визначення потенційних загроз та вразливостей, аналіз інформації щодо фінансових махінацій та маніпуляцій з метою запобігання негативним наслідкам;</li> <li>- розвиток навичок фінансового контррозвідування, вивчення методів виявлення та протидії фінансовій злочинності та корупції, освоєння стратегій контррозвідування для забезпечення ефективного виявлення та припинення фінансових порушень;</li> <li>- формування стратегічного підходу до фінансової безпеки через розробку стратегій фінансової безпеки для різних типів організацій та умов діяльності, вивчення сучасних тенденцій у фінансовій безпеці та розвідці для адаптації до змін в сучасному економічному середовищі.</li> </ul>

<p><b>Особистий страховий захист та соціальні гарантії</b> (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладач – доц. Жилякова О.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ розуміння сутності, особливостей, механізму страхування, умов функціонування сучасного страхового ринка;</li> <li>➤ формування системи знань щодо принципів та правил страхового захисту майнових інтересів фізичної особи, умов договору страхування;</li> <li>➤ здатність користуватися інформацією щодо діяльності страховиків з метою визначення надійності страхової компанії;</li> <li>➤ вміння обґрунтовано обирати страхові послуги з майнового, особистого та страхування відповідальності, здатних забезпечити адекватний страховий захист в конкретних умовах;</li> <li>➤ володіти базовими основами соціального захисту населення, розуміння особливостей соціального страхування на випадок безробіття, тимчасової втрати працездатності, нещасного випадку та пенсійного забезпечення.</li> </ul>

<p><b>Фінанси природокористування</b> (без передумов вивчення)</p>	<p>Викладач – доц. Ставерська Т.О.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- розуміння сутності та особливостей фінансів природокористування, вивчення впливу на економіку, аналіз ролі фінансових аспектів у збалансованому та сталим природокористуванні;</li> <li>- оволодіння методами фінансового управління природними ресурсами, розробка стратегій ефективного фінансового управління з урахуванням природних ресурсів, вивчення інструментів економічного стимулювання для збереження та відновлення природних ресурсів;</li> <li>- формування навичок фінансового аналізу в галузі природокористування, оцінки вартості природних ресурсів, аналізу фінансових аспектів використання природних ресурсів та їхнього впливу на стан довкілля;</li> <li>- впровадження стратегій та інструментів фінансового планування для забезпечення сталого використання природних ресурсів, освоєння методів фінансового контролю та моніторингу в природокористуванні;</li> <li>- здатність аналізувати витрати та користь в природокористуванні, вивчення методів оцінки витрат та вигід природокористування, аналітика ефективності фінансових інвестицій в проекти збереження та відновлення природних ресурсів;</li> <li>- формування стратегічного підходу до фінансів природокористування задля збереження біорізноманіття та екосистем, вивчення сучасних тенденцій у фінансах природокористування для пристосування до змін у галузі екології та сталого розвитку.</li> </ul>

<p><b>Інформатизація інженерної справи</b> (не має передумов)</p>	<p>Викладач – доц. Якушенко Є.М.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати</b></p> <p>Інформатизація інженерної справи — це впорядкована сукупність взаємо пов'язаних організаційно-правових, соціально-економічних, навчально-методичних, науково-технічних, виробничих та управлінських процесів, спрямованих на задоволення освітніх інформаційних, обчислювальних і телекомунікаційних потреб інженерної справи і тих, хто цей процес забезпечує.</p>

<p><b>Ресурсозберігаючі технології сучасних матеріалів та покриттів</b> (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого курсу)</p>	<p>Викладач – проф. Семенюк Д.П.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b> формування у студентів сучасного конструктивного мислення та системи спеціальних знань у сферах матеріалознавства, ресурсозберігаючих технологіях і специфіці застосування захисних покриттів. Вивчення дисципліни передбачає засвоєння студентами теоретичних та практичних основ прогнозування надійності виробів, моделювання технологічного процесу їх виготовлення, визначення рівня технологічності та обґрунтування комплексу заходів спрямованих на економію ресурсів, підвищення стійкості роботи в екстремальних умовах експлуатації.</p>

<p><b>Основи холодильної техніки та технологій</b> (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)</p>	<p>Викладач – доц. Петренко О.В.</p>
	<p><b>Мета вивчення дисципліни та результати навчання:</b>  Основною метою вивчення даного курсу є формування у здобувачів вищої освіти професійних компетентностей щодо теоретичних основ холодильної техніки та технологій, надання знань, що охоплюють принцип роботи, основи розрахунку і практичне застосування холодильної техніки. Ознайомлення з раціональними і науково обґрунтованими способами використання помірно низьких температур при виробництві та зберіганні харчових продуктів.  Результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– розуміння основ природного та штучного охолодження, роль холодильних технологій в повсякденному житті людини;</li> <li>– знання та розуміння галузей застосування холодильної техніки, способів одержання низьких температур;</li> <li>– розуміння принципів роботи холодильних машин;</li> <li>– навички щодо призначення та сфери застосування різних видів холодильної техніки у процесі виробництва, реалізації та зберіганні харчових продуктів;</li> </ul> <p>здатність застосовувати обізнаність з питань холодильних технологій для виробничої та професійної діяльності.</p>



**Ваговимірювальне обладнання в харчовій індустрії** (передумова – засвоєння обов’язкових компонент першого та другого курсів)

Викладач – проф. Семенюк Д.П.



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

Мета вивчення дисципліни – надати студентам комплекс теоретичних та практичних знань у галузі ваговимірювального обладнання підприємств харчової індустрії та ритейлу, які дадуть можливість професійно орієнтуватися в різновидах торговельного обладнання, його призначення, конструктивній будові, розрахунку основних технічних та економічних показників, методах та засобах монтажу, експлуатації та ремонту, принципам вибору обладнання та розташування його на підприємствах торгівлі.

Результати навчання:

- вміння володіти стандартною термінологією, що використовується для визначення ключових понять курсу;
- вміння орієнтуватися в різноманітті ваговимірювального обладнання, яке застосовується на етапах процесу торгівлі;
- вміння аналізувати напрямки розвитку ваговимірювального обладнання та його технічне забезпечення;
- вміння здійснювати розрахунки основних параметрів ваговимірювального обладнання;

здатність проводити монтаж, правильно експлуатувати та здійснювати ремонт ваговимірювального обладнання.

**Сучасні технології м’ясних продуктів на підприємствах малого бізнесу**

Викладач: проф. Гринченко Н.Г.



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання.**

Метою дисципліни є ознайомлення студентів з сучасними технологіями м’ясних продуктів на підприємствах малого бізнесу.

Результати навчання:

- розуміння особливостей виробництва сучасних м’ясних продуктів на підприємствах малого бізнесу,
- здатність формувати асортимент сучасних м’ясних продуктів в умовах малого бізнесу;
- здатність аналізувати і обирати сировину та параметри технологічного процесу виробництва сучасних м’ясних продуктів;
- здатність розробити та реалізувати власний м’ясний продукт;
- здатність забезпечувати якість м’ясних продуктів на підприємствах малого бізнесу
- здатність визначати та вирішувати проблеми виробництва сучасних технологій м’ясних продуктів на підприємствах малого бізнесу



**Лідерство та нетворкінг**  
(засвоєння обов'язкових  
компонент першого та другого  
курсу, крім 073 «Менеджмент»)

Викладач – канд. екон. наук, доцент  
**Ольга Петрівна ТКАЧЕНКО**



**Мета вивчення дисципліни та результати навчання:**

*Мета:* формування у студентів професійних компетентностей щодо використання принципів, типів, інструментів лідерства, сприяння та виявленню, розвитку і вдосконаленню лідерських якостей здобувачів вищої освіти, оволодіння основами ефективної роботи лідера, а також формування сучасного світогляду та системи спеціальних знань у сфері нетворкінгу.

*Результати навчання:* критично осмислювати, вибирати та використовувати необхідний науковий, методичний і аналітичний інструментарій для управління в непередбачуваних умовах; демонструвати лідерські навички та вміння працювати у команді, взаємодіяти з людьми, впливати на їх поведінку для виявлення проблем та обґрунтування управлінських рішень; демонструвати навички аналізу ситуації та здійснення комунікації у різних сферах діяльності організації; виявляти та розвивати лідерський потенціал і потенціал людини, розвиток її професійних та особистих якостей; розвивати лідерські якості; будувати ефективну лідерську взаємодію для вирішення управлінських завдань; застосовувати нетворкінгові тактики і підходи та інструменти побудови ефективної комунікації у процесі нетворкінгу; використовувати сучасні комунікаційні навички: світський small-talk, elevator pitch, сторітеллінг, soft skills та ін.; ефективно використовувати соціальні мережі з метою PR і власного бренду.