


<p>Електротехніка та електроніка переробних і харчових виробництв</p>	<p>Доц.к.т.н. Сухін В.В. Електромеханіки, робототехніки, біомедичної інженерії та електротехніки</p>
	<p>Метою дисципліни є сформувати у майбутніх фахівців компетентностей для професійної діяльності за спеціальністю «Галузеве машинобудування».</p>
<p>Економічне обґрунтування інженерних рішень</p>	<p>Доц. к.е.н. Пащенко Ю.В. Глобальної економіки</p>
	<p>Метою дисципліни є сформувати у майбутніх фахівців знання та вміння щодо економічної грамотності та цілісного бачення і розуміння економічної ефективності прийнятих інженерних рішень в сталому розвитку країни, механізмів державної економічної політики та наслідків їх використання при регулюванні економіки</p>
<p>Організація технологічних процесів борошномельного виробництва</p>	<p>Викладач — к. т. н., доцент Іващенко С.Г. 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>Мікропроцесори в галузі переробних і харчових виробництв</p>	<p>Доц.к.т.н. Нечитайло Ю.А. Автоматизації та комп'ютерно-інтегрованих технологій</p>
	<p>Метою дисципліни є отримання ґрунтовних знань з математичних основ побудови, принципів структурної організації та технології застосування у системах автоматизації технологічних процесів та виробництв мікропроцесорних керуючих пристроїв.</p>

Загальна технологія переробних і харчових виробництв	Доц.к.т.н. Гавриш Т.В. Технології хлібопродуктів і кондитерських виробів
	<p>Метою опанування дисципліни є отримання ґрунтовних знань щодо основ технології переробки сільськогосподарської сировини рослинного та тваринного походження у безпечні харчових продуктів високої якості.</p>

Організація технологічних процесів елеваторного виробництва	Доц.к.т.н. Лук'янов І.М. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	<p>Метою опанування дисципліни є вивчення основних технологічних процесів і обладнання елеваторного виробництва. Дисципліна охоплює основні принципи і вимоги щодо процесів і обладнання для очищення, транспортування, сушіння, зберігання зернової сировини та її сортування.</p>


Механічне обладнання переробних і харчових виробництв	Доц.к.т.н. Ляшенко Б.В. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	<p>Метою викладання дисципліни є придбання студентами необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із механізацією та контролем технологічних процесів приготування продукції харчування, їх удосконаленням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням технологічного устаткування для закладів ресторанного господарства, теоретичних основ механічної, а також підготовка спеціалістів, які здатні технічно грамотно експлуатувати торговельно-технологічне устаткування, вирішувати питання впровадження новітніх засобів автоматизації та механізації технологічних процесів в закладах ресторанного господарства</p>

Електропривод типових установок і обладнання	Доц.к.т.н. Шевченко А.О. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	Сформувати у майбутніх фахівців знання та вміння науково-обґрунтованого вибору та застосування електроприводів в обладнанні підприємств харчових виробництв, які здатні вирішувати задачі перетворення електричної енергії в механічну за допомогою раціонального підбору електродвигуна та застосування одержаних знань на практиці.
Основи комп'ютерного проектування	Доц.к.т.н. Богданович С.А. Мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю
	Мета: надання студентам теоретичних знань та практичних навичок у роботі систем автоматизованого проектування (САПР) на прикладі найрозповсюдженіших програм . Завдання: - ознайомлення з програмами автоматизованого проектування різних рівнів та їх можливостями; - здобути практичні навички роботи з програмами САПР; - навчитися використовувати програми САПР для створення технічної документації для виробництва.
Спеціалізоване обладнання і машини харчових виробництв	Доц.к.т.н Гурський П.В. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	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
Теплове обладнання переробних і харчових виробництв	Доц.к.т.н. Ляшенко Б.В. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	Метою викладання дисципліни є придбання студентами необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних із механізацією та контролем технологічних процесів приготування продукції харчування, їх удосконаленням, вибором, розміщенням, експлуатацією, технічним обслуговуванням технологічного устаткування для закладів ресторанного господарства, теоретичних основ теплової та холодильної обробки продуктів, а також підготовка спеціалістів, які здатні технічно грамотно експлуатувати торговельно-технологічне устаткування, вирішувати питання впровадження новітніх засобів автоматизації та механізації технологічних процесів в закладах ресторанного господарства

CAD/CAM/CAE технології в машинобудуванні	Доц.к.т.н. Дмитревський Д.В. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	<p>Метою викладання дисципліни є придбання студентами необхідних теоретичних знань та практичних навичок, пов'язаних методикою проведення сучасних досліджень, моделюванням процесів виробництва та проектуванням складних технічних виробів із застосуванням комп'ютерних систем. Завдання дисципліни «CAD/CAM/CAE технології в машинобудуванні» полягають у формуванні системи знань та умінь, необхідних для професійної діяльності, навичок проектування на стадіях розробки технічної пропозиції, ескізного проектування машин, технічного оформлення графічної частини та текстових документів відповідно до вимог існуючих стандартів.</p> <p>На теперішній час застосування CAD/CAM/CAE технологій є необхідною складовою під час виготовлення наукомісткої складної продукції.</p>

Фасувальне і пакувальне обладнання харчових виробництв	Доц.к.т.н. Дмитревський Д.В. кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв
	<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, дизайнерів, які розуміють специфіку пакування та нанесення інформації і маркування, а також у фахівцях, які пов'язані з маркетингом.</p>

<p>Автоматичні системи управління обладнанням і процесами харчової промисловості</p>	<p>Доц.к.т.н Загорулько О.Є кафедра обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв</p>
	<p>Мета вивчення дисципліни та результати навчання: підготовка студентів до виробничо-технологічної діяльності, яка пов'язана з експлуатацією автоматизованого обладнання, автоматизованих технологічних комплексів харчових виробництв із застосуванням комп'ютерних технологій. Отримані компетентності стануть у нагоді здобувачам для вирішення інженерних завдань, які пов'язані з експлуатацією і створенням автоматизованого технологічного обладнання, що оснащено мікропроцесорними системами управління, під час проведення технологічного процесу виготовлення харчової продукції.</p>

<p>Випробування та оцінка відповідності машинобудівної продукції</p>	<p>Проф.д.т.н Антощенко Р. В., доц.к.т.н Фабричнікова І. А., Галич І. В. кафедра мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю</p>
	<p>Дисципліна охоплює класифікацію видів, основні етапи підготовки та проведення випробувань, зокрема випробування на надійність, на вплив кліматичних факторів, прискорені та міжлабораторні порівняльні випробування, види лабораторій, тощо. Дисципліна надає студентам основні положення щодо законодавства України по підтвердженню відповідності, порядку сертифікації продукції, обстеженню і атестації виробництва, акредитації органів з сертифікації, систем управління якістю, лабораторій, тощо.</p>

<p>Основи оцінки якості та експертизи агропродукції</p>	<p>Доц.к.т.н Фабричнікова І. А. кафедра мехатроніки, безпеки життєдіяльності та управління якістю</p>
	<p>Дисципліна охоплює основні принципи і вимоги до безпеки, якості, гігієнічної оцінки харчової та сільськогосподарської продукції, зокрема продукції рослинництва і тваринництва, рівні контролю якості продукції. Дисципліна надає студентам розуміння правових аспектів і організації проведення експертиз; знайомить з особливістю товарознавчої експертизи окремих груп продовольчих товарів рослинного і тваринного походження, в тому числі закордонного виробництва; ветеринарно-санітарною, фіто-санітарною та екологічною експертизами.</p>

<p>Сучасні комп'ютерні програмні комплекси для інженерних досліджень</p>	<p>Доц., к.т.н. Свіргун О. А. кафедра надійності та міцності машин і споруд ім. В. Я. Аніловича</p>
	<p>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).</p>
<p>САРР системи автоматизованого проектування технологічних процесів</p>	<p>Доц., к.т.н. Калюжний О.Б кафедра сервісна інженерія та технологія матеріалів в машинобудуванні ім. О.І.Сідашенка</p>
	<p>Завдання САРР 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).</p> <p>Система САРР 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>

<p>Альтернативні системи енергозабезпечення підприємств харчової індустрії</p>	<p>Доц.к.т.н Загорулько А.М. 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>Міжнародна стандартизація в інженерній діяльності та харчової індустрії</p>	<p>Доц.к.т.н Шевченко А. О. 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>