

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ПРОЄКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

спеціальність	G11 Машинобудування	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Smart-інжиніринг машинобудівних систем сервісної інженерії та харчових виробництв	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	другий (магістерський) рівень	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Шевченко Андрій Олександрович



Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв

Науковий ступінь – кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.12 процеси і обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв,

Вчене звання – доцент кафедри процесів та устаткування харчової і готельно-ресторанної індустрії

Досвід роботи –20 років

Показники професійної активності:

- автор понад 100 наукових праць, зокрема публікацій у періодичних наукових виданнях, що включені до переліку фахових видань України, та публікацій, що включені до наукометричної бази Scopus;
- автор більше 30 навчально-методичних видань;
- автор 28 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій

телефон	0999038476	електронна пошта	andshew@btu.kharkiv.ua	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Надання здобувачам ґрунтовних знань про поняття проєктування, проєктні роботи, обґрунтований підбір обладнання, проєктування генерального плану, характеристики та особливості виробництв, розробку проєктів та організацію функціонування підприємств харчових виробництв з дотриманням сучасних тенденцій світового розвитку.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Специфічні результати навчання і форми їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує: - знання про загальні поняття проєктування, проєктні роботи, критерії та методики підбору обладнання, основи компонувальних рішень, проєктування генерального плану, характеристики та технологічні особливості різних типів виробництв, проєкти та організацію функціонування технічного оснащення харчових виробництв / опитування, тестування, перевірка виконання завдань; - вміння формувати вихідні дані для проєктування; обґрунтовувати вибір типу підприємства; підбирати та розраховувати технологічне обладнання; розробляти раціональні компонувальні рішення виробничих, складських і допоміжних приміщень; проєктувати генеральний план; аналізувати технологічні процеси різних типів виробництв / опитування, тестування, перевірка виконання завдань
Обсяг і форми контролю	3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекцій, 12 годин практичних занять, 66 годин самостійної роботи; проміжний контроль; підсумковий контроль – диференційований залік
Вимоги викладача	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	за вибором, згідно навчального плану

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Розділ 1. Основи та організація проєктування					
Лекція 1.	Загальні поняття про проєктування	Практична робота 1 (ПР 1)	Організація проєктування підприємств харчових виробництв	Самостійна робота	Загальні поняття про проєктування; Технологічне проєктування виробництв; Основні проєктні роботи
Лекція 2.	Технологічне проєктування виробництв				
Лекція 3.	Основні проєктні роботи				
		ПР 2	Підбір технологічного обладнання для підприємств харчових виробництв		
		ПР 3	Проектування генерального плану		
Розділ 2. Проєктування підприємств за галузями харчових виробництв					
Лекція 4.	Проектування підприємств з переробки тваринної сировини	ПР 4	Розробка проєктів комплексів технологічного обладнання переробки тваринної сировини		Проектування підприємств з переробки тваринної сировини;

Лекція 5.	Проектування підприємств борошнопереробних виробництв	ПР 5	Розробка проектів комплексів технологічного обладнання борошнопереробних виробництв	Самостійна робота	Проектування підприємств борошнопереробних виробництв; Проектування підприємств овочеконсервних виробництв
Лекція 6.	Проектування підприємств овочеконсервних виробництв	ПР 6	Розробка проектів комплексів технологічного обладнання овочеконсервних виробництв		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Проектування та технічне оснащення підприємств харчової індустрії : навч. посіб. / В.М. Михайлов, А.О. Шевченко, С.В. Прасол, Б.В. Михайлов. Харків : Біотехкнига, 2026. 312 с.	Методичне забезпечення	1. Проектування підприємств харчових виробництв : методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G11 «Машинобудування» / А.О. Шевченко. Харків : ДБТУ, 2026.
			2. Проектування підприємств харчових виробництв : методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G11 «Машинобудування» / А.О. Шевченко. Харків : ДБТУ, 2026.
			3. Проектування підприємств харчових виробництв : методичні вказівки до виконання тестових завдань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю G11 «Машинобудування» / А.О. Шевченко. Харків : ДБТУ, 2026.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними проміжного та підсумкового контролю.

Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять.

Підсумковий контроль проводиться у формі диференційованого заліку.

Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки проміжного та підсумкового контролю (мінімум 60, максимум 100 балів) відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	проміжний контроль
		до 50	підсумковий контроль
Проміжний контроль	50 бальна сумарна	до 10	опитування
		до 20	тестування
		до 20	виконання індивідуальних завдань самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.