

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу

спеціальність	G11 Машинобудування	обов'язковість дисципліни	Вибіркова
освітні програми	Смарт-інжиніринг машинобудівних систем харчових виробництв	факультет	Мехатроніки та інжинірингу
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	Обладнання та інжинірингу переробних і харчових виробництв

ВИКЛАДАЧ

Прасол Світлана Володимирівна



Вища освіта – спеціальність обладнання переробних і харчових виробництв

Науковий ступень – 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 – понад 13 років

Показники професійної активності:

- автор понад 90 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 20 патентів;
- учасник щорічних наукових і методичних конференцій

телефон 0997061190

електронна
пошта

process229@ukr.net

дистанційна
підтримка

[Moodle](#)

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	Сформулювати у майбутніх фахівців-магістрів знання та вміння з проектування підприємств малого та середнього бізнесу, конструювання та експлуатації окремих видів обладнання, зокрема технологічних комплексів.
Формат:	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання
Специфічні результати навчання і форм їх контролю	У результаті вивчення навчальної дисципліни студент отримує: - знання основних принципів проектування підприємств малого та середнього бізнесу, конструювання і експлуатації окремих видів обладнання і технологічних комплексів; методики розрахунку обладнання для механічної та теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, хлібобулочних і макаронних виробів / опитування, тестування; - уміння розраховувати окремі види обладнання харчових підприємств малого та середнього бізнесу; обґрунтовувати пропозиції з удосконалення обладнання для механічної та теплової обробки м'яса і м'ясопродуктів, молока і молокопродуктів, хлібобулочних і макаронних виробів в комплексах / опитування, тестування.
Обсяг і форми контролю:	3 кредити ECTS (120 годин): 16 годин лекцій, 16 годин практичних занять, 88 години самостійної роботи; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – іспит.
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність, командна робота.
Умови зарахування:	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК3. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел ЗК7. Здатність виявляти, ставити та вирішувати проблеми ЗК8. Здатність приймати обґрунтовані рішення ЗК9. Здатність працювати в команді СК4. Усвідомлення перспективних завдань сучасного виробництва, спрямованих на задоволення потреб споживачів, володіння тенденціями інноваційного розвитку технологій галузі СК7. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств	Програмні результати	ПРН5. Аналізувати інженерні об'єкти, процеси та методи ПРН6. Відшуковувати потрібну наукову і технічну інформацію в доступних джерелах, зокрема, іноземною мовою, аналізувати і оцінювати її ПРН7. Готувати виробництво та експлуатувати вироби та лузевого машинобудування протягом життєвого циклу. ПРН9. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації
----------------	--	----------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Технологічне обладнання м'ясопереробних виробництв малого та середнього бізнесу

Лекція 1.	Технологічний процес виробництва ковбасних виробів. Машини для різання та подрібнення м'ясної сировини	ПР 1 (практична робота 1)	Розрахунок обладнання для подрібнення м'яса і м'ясопродуктів	Самостійна робота	Машини для великошматкового та середнього подрібнювання м'яса Машини для дрібного подрібнювання м'яса Машини для тонкого подрібнювання м'яса. Обладнання для димогенерації Обладнання для засолу м'яса та перемішування фаршу Обладнання для димогенерації
Лекція 2.	Машинно-апаратне забезпечення процесів перемішування, дозування та шприцювання ковбасного фаршу	ПР 2	Розрахунок обладнання для перемішування, дозування та формування м'ясопродуктів		
Лекція 3.	Обладнання для теплової обробки ковбасних виробів	ПР 3	Розрахунок обладнання для теплової та дифузійної обробки м'яса і м'ясопродуктів		

Модуль 2. Технологічне обладнання молокопереробних, хлібопекарських і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу

Лекція 4.	Обладнання для виробництва пастеризованого молока	ПР 4	Розрахунок обладнання для первинної обробки, зберігання та сепарування молока	Самостійна робота	Обладнання для виробництва глазурованих сирків Обладнання для виробництва сиру Обладнання для виробництва плавленого сиру Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу
		ПР 5	Розрахунок обладнання для гомогенізації, розливання та пакування молока і молокопродуктів		
Лекція 5.	Обладнання для виробництва вершкового масла	ПР 6	Розрахунок обладнання для теплової обробки молока та молокопродуктів		
Лекція 6.	Обладнання для виробництва сиру				
Лекція 7.	Обладнання для виробництва хлібобулочних виробів	ПР 7	Розрахунок механічного обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів		
Лекція 8.	Обладнання для виробництва макаронних виробів	ПР 8	Розрахунок теплового обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол, А.О. Шевченко. Харків: ДБТУ, 2026. 172 с.
2. Обладнання підприємств переробної і харчової промисловості / В.Г.Мирончук, І.С. Гулий, М.М. Пушанко, Л.О. Орлов та ін. За ред. доктора технічних наук, професора Мирончука В.Г. – Вінниця: Нова книга, 2007–648с.
3. Промислові технології переробки м'яса, молока та риби: Підручник/ Перцевий Ф.В., Терешкін О.Г., Гурський П.В., Янчева М.О. та ін. - ІНКOC. – Київ. – 2014. –340 с.
4. Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. К. : ІНКOC : Центр навч. літ-ри, 2007. 344 с.
5. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництв / [В. Ф. Петько та ін.]. К. : Центр учбової літ-ри, 2007. 432 с.
6. Лісовенко О. Т. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / О. Т. Лісовенко. К. : Наукова думка, 2000. – 282 с.

Методичне забезпечення

1. Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу : методичні вказівки до практичних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол., А.О. Шевченко. Харків: ДБТУ, 2026. 99 с.
2. Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу : методичні вказівки до самостійних робіт для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад.: В.М. Михайлов, С.В. Прасол., А.О. Шевченко. Електрон. дані. Харків: ДБТУ, 2026. 24 с.
3. Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу [Електронне видання] : методичні вказівки до виконання тестових завдань для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання за спеціальністю G11 «Машинобудування» / уклад. : С.В. Прасол, А.О. Шевченко. Харків: ДБТУ, 2026.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Підсумковий контроль проводиться у формі іспиту. Рейтинг студента визначається за 100 бальною шкалою і складається з оцінки поточного 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 60	Проміжний контроль
		до 40	підсумкове контрольне завдання (іспит)
Проміжне контрольне оцінювання	60 бальна сумарна	до 10	опитування
		до 30	тестування
		до 20	Самостійна робота

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.