СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

Техніка харчових виробництв малого та середнього бізнесу

спеціальність	**G11 Машинобудування**	**обов'язковість дисципліни**	**Вибіркова**
освітні програми	**Обладнання 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 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 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:	**формування у майбутніх фахівців-магістрів системних знань, компетентностей та практичних навичок з проєктування підприємств малого та середнього бізнесу, конструювання, модернізації та ефективної експлуатації технологічного обладнання й автоматизованих комплексів харчових виробництв.**
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:	**5 кредитів ECTS (150 годин): 16 годин лекцій, 30 годин практичних занять, 104 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	**СК6. Здатність застосовувати системний підхід до вирішення інженерних проблем на основі досліджень в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **СК7. Здатність досліджувати, аналізувати і вдосконалювати технологічні процеси та обладнання в галузі переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **СК8. Здатність обґрунтовувати оптимальну схему процесів і обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств з урахуванням їх особливостей для подальшого визначення оптимальних режимів роботи.** **СК9. Здатність розробляти, обґрунтовувати і реалізовувати плани і проекти з монтажу, реконструкції, введення в експлуатацію обладнання переробних і харчових виробництв та готельно ресторанних підприємств.** **СК10. Здатність проектувати і створювати нові зразки обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.**	**Програмні результати**	**ПРН8. Визначати та формулювати задачі оптимізації параметрів процесів обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **ПРН9. Аналізувати ефективність і надійність технологічного обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств та пропонувати заходи з його удосконалення і модернізації.** **ПРН11. Знати, розуміти і управляти процесами експлуатації обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.** **ПРН12. Обирати і застосовувати сучасні методи проектування і діагностування технічного стану обладнання переробних і харчових виробництв та готельно-ресторанних підприємств.**

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

<table>
<tr><td colspan="6">Модуль 1. Технологічне обладнання м’ясопереробних виробництв малого та середнього бізнесу</td></tr>
<tr><td>Лекція 1.</td><td>Технологічний процес виробництва ковбасних виробів та його машинно-апаратурне забезпечення</td><td rowspan="2">ПР 1, 2 (практична робота 1, 2)</td><td rowspan="2">Розрахунок обладнання для механічної обробки м’яса і м’ясопродуктів</td><td rowspan="4">Самостійна робота</td><td rowspan="4">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</td></tr>
<tr><td>Лекція 2.</td><td>Машини для різання</td></tr>
<tr><td>Лекція 3.</td><td>Машини для шприцювання</td><td>ПР 3, 4</td><td>Розрахунок обладнання для перемішування, дозування та формування м’ясопродуктів</td></tr>
<tr><td>Лекція 4.</td><td>Обладнання для теплової обробки ковбасних виробів</td><td>ПР 5, 6</td><td>Розрахунок обладнання для теплової та дифузійної обробки м’яса і м’ясопродуктів</td></tr>
<tr><td colspan="6">Модуль 2. Технологічне обладнання молокопереробних, хлібопекарських і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Лекція 5.</td><td rowspan="2">Обладнання для виробництва пастеризованого молока</td><td>ПР 7</td><td>Розрахунок обладнання для первинної обробки, зберігання та сепарування молока</td><td rowspan="5">Самостійна робота</td><td rowspan="5">Обладнання для виробництва глазурованих сирків
Обладнання для виробництва сиру
Обладнання для виробництва плавленого сиру
Технологічне обладнання хлібопекарських
і макаронних виробництв малого та середнього бізнесу</td></tr>
<tr><td>ПР 8, 9</td><td>Розрахунок обладнання для гомогенізації, розливання та пакування молока і молокопродуктів</td></tr>
<tr><td>Лекція 6.</td><td>Обладнання для виробництва вершкового масла</td><td rowspan="2">ПР 10, 11</td><td rowspan="2">Розрахунок обладнання для теплової обробки молока та молокопродуктів</td></tr>
<tr><td>Лекція 7.</td><td>Обладнання для виробництва сиру</td></tr>
<tr><td>Лекція 8.</td><td>Обладнання для виробництва хлібобулочних та макаронних виробів</td><td>ПР 12, 13

ПР 14, 15</td><td>Розрахунок механічного обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів
Розрахунок теплового обладнання для виробництва хлібобулочних і макаронних виробів</td></tr>
</table>

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. Єресько Г. О. Технологічне обладнання молочних виробництв / Г. О. Єресько, М. М. Шинкарик, В. Я. Ворощук. К. : ІНКОС : Центр навч. літ-ри, 2007. 344 с.
3. Технологічне устаткування хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництв / [В. Ф. Петько та ін.]. К. : Центр учбової літ-ри, 2007. 432 с.
4. 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 бізнес : 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 доброчесностіта вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.