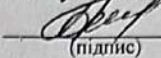


**ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ**

**Навчально-науковий інститут денної освіти  
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

 О.М. Горобець  
(підпис) (ініціали, прізвище)

« 27 » червня 2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів»

освітні програми «Харчові технології та інженерія», «Ресторанні технології»

спеціальність 181 Харчові технології  
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 18 Виробництво та технології  
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти бакалавр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства  
Протокол від 27.06. 2024 року № 12

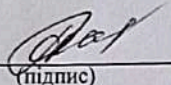
**Полтава 2024**



Укладач: Молчанова Н.Ю., доцент, к.т.н.

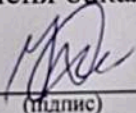
**ПОГОДЖЕНО:**

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»  
спеціальності Харчові технології ступеня бакалавра

  
(підпис) О.М. Горобець  
(ініціали, прізвище)

«27» 06 2021 року

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»  
спеціальності Харчові технології ступеня бакалавра

  
(підпис) Ю.Г. Наконечна  
(ініціали, прізвище)

«27» 06 2021 року

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни .....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	6
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	13
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	13
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	15

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Ресторанні технології» (бакалавр)

<i>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</i>	<i>Пререквізити: «Фізика», «Вища математика», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво»</i> <i>Постреквізити: «Технологічне обладнання галузі»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/5	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
<i>Денна форма навчання:</i>		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): Екзамен		
<i>Заочна форма навчання:</i>		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 4.		
- <u>практичні</u> (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 2.		
- самостійна робота: 1 семестр 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр Екзамен		

Таблиця 1.2 – Опис навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» (бакалавр)

<i>Місце у структурно-логічній схемі підготовки</i>	<i>Пререквізити: «Фізика», «Вища математика», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Тепло-, енергозбереження та ресурсоефективне виробництво»</i> <i>Постреквізити: «Технологічне обладнання харчових виробництв»</i>	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	3/5	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
<i>Денна форма навчання:</i>		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): Екзамен		
<i>Заочна форма навчання:</i>		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90		
- лекції: 1 семестр 4.		
- <u>практичні</u> (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 2.		
- самостійна робота: 1 семестр 84.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 1 семестр Екзамен		

## **Розділ 2. Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

**Мета** вивчення дисципліни полягає в розвитку у студентів самостійного аналізу виробничих процесів з позицій автоматизації стосовно певного технологічного процесу. Студент повинен ознайомитись з основними принципами дії та експлуатації приладів для вимірювання та регулювання параметрів, що характеризують стан, склад, властивості харчових продуктів а також з технічними засобами для побудови системи автоматичного регулювання та управління.

**Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання**

<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>	<b>Програмні результати навчання</b>
ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

## **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни МОДУЛЬ 1. ЗАСОБИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ**

### **Тема 1. Основні поняття та визначення з автоматики та автоматизації**

Поняття про автоматичне управління. Визначення автоматики та автоматизації. Об'єкт управління, управляючий пристрій, автоматична система, алгоритм управління. Особливості технологічних процесів і комплексів як об'єктів управління. Значення автоматизації для підвищення ефективності технологічних процесів біотехнологічних виробництв.

### **Тема 2. Апаратура управління та захисту електричних мереж, машин, апаратів.**

Загальні відомості про електричні апарати управління та захисту. Електричні контакти. Апаратура ручного управління електроспоживачами. Апаратура дистанційного управління електроспоживачами.

Види систем управління. Локальні системи автоматизації: контролю, сигналізації, регулювання, захисту обладнання від аварій, програмного управління. Автоматизовані системи управління технологічними процесами.

### **Тема 3. Автоматичні прилади вимірювання та регулювання.**

Вимірювання температури, тиску, рівня, витрати та кількості речовини. Контроль фізичних властивостей та складу речовин.

**Тема 4. Автоматичні прилади вимірювання витрат та кількості, контролю фізичних властивостей та складу речовин.**

Швидкісні та об'ємні лічильники. Витратоміри перемінного перепаду тиску, обтікання та індукційні. Прилади для вимірювання густини та в'язкості рідин. Прилади для вимірювання вологості та складу речовин.

**Тема 5. Основні поняття та визначення теорії автоматичного регулювання. Об'єкти регулювання. Автоматичні регулятори, виконавчі механізми та регулюючі органи. Мікропроцесорні засоби автоматизації.**

Класифікація автоматичних систем регулювання за принципом регулювання та автоматичних регуляторів. Закон регулювання. Виконавчі механізми, класифікація та принцип дії. Регулюючі органи та їх призначення. Мікропроцесорні засоби автоматизації. Структура мікропроцесорних систем.

## **МОДУЛЬ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОБОТА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИНЦИПОВИХ СХЕМ**

**Тема 6. Проектування систем автоматизації технологічних процесів.**

Проектування систем автоматизації технологічних процесів. Автоматизоване устаткування харчових виробництв. Склад проектної документації. Схеми автоматизації технологічних процесів, основні положення стандарту з автоматизації технологічних процесів. Системи автоматичного контролю і регулювання температури тиску та витрат. Управління електроприводом.

**Тема 7. Автоматизація теплового технологічного обладнання**

Технологічні процеси підприємств як об'єкти автоматизації. Технологічні апарати як об'єкти автоматизації. Автоматизація процесів обробки високими та низькими температурами..

**Тема 8. Автоматизація технологічних автоматів для приготування і теплової обробки.**

Автоматизація автоматів для здійснення контролю, видачі жетонів, пропускових систем та ін.

**Тема 9. Автоматизація механічного обладнання. Автоматизація холодильного обладнання.**

Механічне обладнання як об'єкт автоматизації. Автоматизація процесів санітарної обробки. Холодильне обладнання як об'єкт автоматизації. Автоматизація механічного та холодильного обладнання на прикладі посудомийних машин, холодильних шаф та ін.

**Тема 10. Автоматизовані системи управління технологічними процесами.**

Автоматизовані системи управління технологічними процесами (АСУП). Призначення та мета створення автоматизованих систем управління технологічними процесами. Функціональні структури АСУ ТП. Перспективи розвитку АСУ ТП. Автоматизовані робочі місця технолога-оператора.

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітні програми «Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія» (бакалавр, форма навчання: денна)**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного занят- тя	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<b>МОДУЛЬ 1. ЗАСОБИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ</b>					
<i>Лекція 1. Основні поняття та визначення автоматизації. Державна система приладів та засобів автоматизації. Характеристики вимірювальних приладів</i> Вступ 1. Задачі та зміст курсу. 2. Класифікація автоматичних систем за призначенням 3. Принципи побудови державної системи приладів (ДСП) 4. Засоби вимірювань, похибки вимірювальних приладів	2	—	—	Підготувати тези виступу на тему «Тенденції розвитку сучасних засобів автоматизації».	4
<i>Лекція 2. Апаратура управління та захисту електричних мереж, машин, апаратів</i> 1. Загальні відомості про електричні апарати управління та захисту 2. Електричні контакти 3. Апаратура ручного управління електроспоживачами 4. Апаратура дистанційного управління електроспоживачами 5. Апаратура захисту електроспоживачів від струмів короткого замикання та перенавантажень. Електромагнітне реле	2	<b>Лабораторна робота № 1.</b> Дослідження електромагнітних реле  <b>Лабораторна робота № 2.</b> Дослідження електромагнітного та теплового захисту  <b>Лабораторна робота № 3.</b> Дослідження електричної апаратури ручного управління  <b>Лабораторна робота № 4.</b> Дослідження електричної апаратури дистанційного управління	2  2  2  2	Підготувати реферат на тему «Основні засоби захисту електричних мереж та їх будова».	10
<i>Лекція 3. Автоматичні прилади вимірювання та регулювання температури. Ав-</i>	2	<b>Лабораторна робота № 5.</b> Дослідження термодатчиків і терморегуляторів	2	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація термометрів та	6



<p><b>томатичні прилади вимірювання та регулювання тиску і рівня.</b>  1.Класифікація та принцип роботи приладів вимірювання та регулювання температури.  2.Загальні відомості про прилади для вимірювання тиску  3.Рідинні манометри  4.Деформаційні та електричні манометри  5.Прилади для вимірювання рівня рідин та сипких матеріалів</p>		<p><b>Лабораторна робота № 6.</b> Дослідження регуляторів тиску</p> <p>Дослідження роботи датчиків рівня у схемі автоматизації кип'ятильника безперервної дії</p>	<p><b>1</b></p> <p><b>1</b></p>	<p>терморегуляторів»,  «Природа тиску та використання підвищеного тиску та розрідження у виробничих процесах».</p>	
<p><b>Лекція 4. Автоматичні прилади вимірювання витрат та кількості, контролю фізичних властивостей та складу речовин</b>  1.Швидкісні та об'ємні лічильники  2.Витратоміри перемінного перепаду тиску, обтікання та індукційні  3.Прилади для вимірювання густини та в'язкості рідин  4.Прилади для вимірювання вологості та складу речовин</p>	<p><b>1</b></p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>Підготувати доповіді на теми:  «Обладнання, що використовують для обліку витрат рідини та газу»;  «Прилади для вимірювання густини речовини та принцип їх дії»,  «Прилади для визначення складу речовини та принцип їх дії».</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Лекція 5. Основні поняття та визначення теорії автоматичного регулювання. Об'єкти регулювання. Автоматичні регулятори, виконавчі механізми та регулюючі органи. Мікропроцесорні засоби автоматизації</b>  1.Класифікація автоматичних систем регулювання за принципом регулювання та автоматичних регуляторів  2. Закони регулювання  3.Виконавчі механізми, класифікація та принцип дії  4.Регулюючі органи та їх призначення.  5.Структурна схема мікропроцесора</p>	<p><b>1</b></p>	<p>—</p>	<p>—</p>	<p>Підготувати доповідь на тему:  «Гідравлічні, пневматичні, електричні та електронні засоби автоматизації»</p>	<p><b>6</b></p>
<b>МОДУЛЬ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОБОТА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИНЦИПОВИХ СХЕМ</b>					
<p><b>Лекція 6. Проектування систем автоматизації технологічних процесів. Системи автоматизації типових об'єктів.</b></p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>Лабораторна робота № 7.</b> Проектування систем автоматизації технологічних процесів</p>	<p><b>2</b></p>	<p>Підготувати доповіді на теми:  «Умовні позначення окремих елементів автоматизації»; «Правила</p>	<p><b>6</b></p>



1.Склад проектної документації 2.Схеми автоматизації технологічних процесів, основні положення стандарту з автоматизації технологічних процесів 3. Системи автоматичного контролю і регулювання температури тиску та витрат. 4.Управління електроприводом				побудови електричних принципових схем».	
<b>Лекція 7. Автоматизація теплового технологічного обладнання</b> 1.Технологічні процеси підприємств як об'єкти автоматизації 2.Автоматизація процесів обробки високими та низькими температурам.	<b>2</b>	<b>Лабораторна робота № 8. Дослідження схеми автоматизації електричного котла</b>	<b>2</b>	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем теплового обладнання	<b>4</b>
<b>Лекція 8. Автоматизація технологічних автоматів</b> 1. Автоматизація автоматів для здійснення контролю, видачі жетонів, пропускних систем та ін.	<b>2</b>	<b>Лабораторна робота № 9.</b> Автоматизація автоматів для здійснення контролю основних біотехнологічних процесів, та додаткових: видачі жетонів, пропускних систем та ін.	<b>2</b>	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаних викладачем технологічних автоматів.	<b>4</b>
<b>Лекція 9. Автоматизація механічного обладнання. Автоматизація холодильного обладнання.</b> 1. Механічне обладнання як об'єкт автоматизації 2.Холодильне обладнання як об'єкт автоматизації	<b>1</b>	<b>Лабораторна робота №10.</b> Дослідження схеми автоматизації мийної машини.	<b>2</b>	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем обладнання	<b>4</b>
<b>Лекція 10. Автоматизовані системи управління технологічними процесами.</b> 1. Функціональні структури АСУ ТП 3.Перспективи розвитку АСУ ТП	<b>1</b>	—		Підготувати доповідь на тему: «Типові рішення автоматизації виробництва, системи SCADA».	<b>4</b>
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>20</b>		<b>54</b>

**Таблиця 4.2 - Тематичний план навчальної дисципліни «Автоматизація виробничих процесів» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», освітні програми «Ресторанні технології», «Харчові технології та інженерія» (бакалавр, форма навчання: заочна)**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість годин	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість годин
1	2	3	4	5	6
<b>МОДУЛЬ 1. ЗАСОБИ АВТОМАТИЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ</b>					
<b>Лекція 1. Основні поняття та визначення автоматизації. Державна система приладів та засобів автоматизації. Характеристики вимірювальних приладів</b> Вступ 1. Задачі та зміст курсу 2. Класифікація автоматичних систем за призначенням 3. Принципи побудови державної системи приладів (ДСП) 4. Засоби вимірювань, похибки вимірювальних приладів	<b>1</b>	—	—	Підготувати реферат на тему «Тенденції розвитку сучасних засобів автоматизації».	<b>8</b>
<b>Лекція 2. Апаратура управління та захисту електричних мереж, машин, апаратів</b> 1. Загальні відомості про електричні апарати управління та захисту 2. Електричні контакти 3. Апаратура ручного управління електроспоживачами 4. Апаратура дистанційного управління електроспоживачами 5. Апаратура захисту електроспоживачів від струмів короткого замикання та перенавантажень. Електромагнітне реле	<b>1</b>	<b>Лабораторна робота № 1.</b> Дослідження електромагнітного та теплового захисту	<b>1</b>	Підготувати реферат на тему «Основні засоби захисту електричних мереж та їх будова».	<b>8</b>
<b>Лекція 3. Автоматичні прилади вимірювання та регулювання температури. Ав-</b>	—	<b>Лабораторна робота № 2.</b> Дослідження термодатчиків і терморегуляторів	<b>1</b>	Підготувати реферати на теми: «Класифікація термометрів та	<b>8</b>

<p><b>томатичні прилади вимірювання та регулювання тиску і рівня.</b></p> <p>1.Класифікація та принцип роботи приладів вимірювання та регулювання температури.</p> <p>2.Загальні відомості про прилади для вимірювання тиску</p> <p>3.Рідинні манометри</p> <p>4.Деформаційні та електричні манометри</p> <p>5.Прилади для вимірювання рівня рідин та сипких матеріалів</p>				терморегуляторів», «Природа тиску та використання підвищеного тиску та розрідження у виробничих процесах».	
<p><b>Лекція 4. Автоматичні прилади вимірювання витрат та кількості, контролю фізичних властивостей та складу речовин</b></p> <p>1.Швидкісні та об'ємні лічильники</p> <p>2.Витратоміри перемінного перепаду тиску, обтікання та індукційні</p> <p>3.Прилади для вимірювання густини та в'язкості рідин</p> <p>4.Прилади для вимірювання вологості та складу речовин</p>	—	—	—	Підготувати реферати на теми: «Обладнання, що використовують для обліку витрат рідини та газу»; «Прилади для вимірювання густини речовини та принцип їх дії», «Прилади для визначення складу речовини та принцип їх дії».	<b>8</b>
<p><b>Лекція 5. Основні поняття та визначення теорії автоматичного регулювання. Об'єкти регулювання. Автоматичні регулятори, виконавчі механізми та регулюючі органи. Мікропроцесорні засоби автоматизації</b></p> <p>1.Класифікація автоматичних систем регулювання за принципом регулювання та автоматичних регуляторів</p> <p>2. Закони регулювання</p> <p>3.Виконавчі механізми, класифікація та принцип дії</p> <p>4.Регулюючі органи та їх призначення</p> <p>5.Структурна схема мікропроцесора</p>	—	—	—	Підготувати реферат на тему: «Гідравлічні, пневматичні, електричні та електронні засоби автоматизації»	<b>6</b>
<b>МОДУЛЬ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ТА РОБОТА ЕЛЕКТРИЧНИХ ПРИНЦИПОВИХ СХЕМ</b>					
<p><b>Лекція 6. Проектування систем автоматизації технологічних процесів. Системи автоматизації типових об'єктів.</b></p>	<b>2</b>	Лабораторна робота № 3. Проектування систем автоматизації технологічних процесів	—	Підготувати реферати на теми: «Умовні позначення окремих елементів автоматизації»; «Правила	<b>10</b>

1.Склад проектної документації 2.Схеми автоматизації технологічних процесів, основні положення стандарту з автоматизації технологічних процесів 3. Системи автоматичного контролю і регулювання температури тиску та витрат. 4.Управління електроприводом				побудови електричних принципових схем».	
<b>Лекція 7. Автоматизація теплового технологічного обладнання</b> 1.Технологічні процеси підприємств як об'єкти автоматизації 2.Автоматизація процесів обробки високими та низькими температурами	—	—	—	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем теплового обладнання	<b>8</b>
<b>Лекція 8. Автоматизація технологічних автоматів</b> 1. Автоматизація автоматів для здійснення контролю, видачі жетонів, пропускних систем та ін.	—	—	—	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаних викладачем технологічних автоматів.	<b>8</b>
<b>Лекція 9. Автоматизація механічного обладнання. Автоматизація холодильного обладнання.</b> 1. Механічне обладнання як об'єкт автоматизації 2.Холодильне обладнання як об'єкт автоматизації	—	—	—	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем обладнання	<b>8</b>
<b>Лекція 10. Автоматизовані системи управління технологічними процесами.</b> 1. Функціональні структури АСУ ТП 3.Перспективи розвитку АСУ ТП	—	—	—	Підготувати реферат на тему: «Типові рішення автоматизації виробництва, системи SCADA».	<b>8</b>
<b>Всього</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>84</b>



### Розділ 5 «Система оцінювання знань студентів»

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
За умови підсумкового контролю – залік (ПМК)	
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); виконання навчальних/лабораторних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Модуль 2 (теми 6-10): відвідування занять (5 балів); виконання навчальних/лабораторних завдань (15 балів); завдання самостійної роботи (5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	30
Екзамен	40
Разом	100

*Примітка: За додаткові види навчальних робіт студент може отримати додаткові бали (за участь у науковій роботі, олімпіаді тощо 20 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.*

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

### Розділ 6. Інформаційні джерела

- Черевко О.І. Автоматизація виробничих процесів : підручник / О.І. Черевко, Л.В. Кіптела, В.М. Михайлов, О.Є Загорулько ; Харк. Держ. Ун-т харчування та торгівлі. – Харків, 2014. – 186 с. Режим доступу: [https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/774947/mod\\_resource/content/1/%D0%90%D0%A2%D0%9F%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf](https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php/774947/mod_resource/content/1/%D0%90%D0%A2%D0%9F%20%D0%BF%D1%96%D0%B4%D1%80%D1%83%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA.pdf).
- Хорольський В.П. Автоматизація виробничих процесів: підручник / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2022. – 400 с. Режим доступу: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2815/1/%C2%A6%D0%B5%C2%A6-T%D0%90%C2%A6-%C2%A6%C2%AC%D0%9C%D0%91T%D0%9C%C2%A6%C2%A6%C2%AC%C2%A6%2C%20%C2%A6%D0%AA%C2%A6-T%D0%90%C2%A6%C2%A6-%C2%A6%D0%A0%C2%A6-T%D0%92%C2%A6->

- [%C2%A6-%C2%A6-T%D0%92%C2%A6%C2%AC%C2%A6%C2%AC%C2%A6-T%D0%96T%D0%A6T%D0%9F%20%C2%A6-%C2%A6%C2%ACT%D0%90%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%ACT%D0%97%C2%A6%C2%ACT%D0%95%20%C2%A6%C2%ACT%D0%90%C2%A6-T%D0%96%C2%A6%C2%A6T%D0%91T%D0%A6%C2%A6-%20%282022%29.pdf.](#)
3. Хорольський В.П. Автоматизація виробничих процесів харчових технологій: підручник, / В. П. Хорольський, Ю. М. Коренець. – Кривий Ріг: [ДонНУЕТ], 2023. – 557 с. Режим доступу: [https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/32638/1/Elektrotehnika.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2816/1/%C2%A6%D0%B5%C2%A6-T%D0%90%C2%A6-%C2%A6%C2%ACT%D0%9CT%D0%91T%D0%9C%C2%A6%C2%A6%C2%A6%C2%AC%C2%A6%C2%A6%2C%20%C2%A6%D0%AA%C2%A6-T%D0%90%C2%A6%C2%A6%C2%A6-%C2%A6%C2%A6T%D0%96T%D0%9C%C2%A6%D0%A0%C2%A6-T%D0%92%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-T%D0%92%C2%A6%C2%AC%C2%A6%C2%AC%C2%A6-T%D0%96T%D0%A6T%D0%9F%20%C2%A6-%C2%A6%C2%ACT%D0%90%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%ACT%D0%97%C2%A6%C2%ACT%D0%95%20%C2%A6%C2%ACT%D0%90%C2%A6-T%D0%96%C2%A6%C2%A6T%D0%91T%D0%A6%C2%A6-%20T%D0%95%C2%A6-T%D0%90T%D0%97%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%ACT%D0%95%20T%D0%92%C2%A6%C2%A6T%D0%95%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6%C2%AC%C2%A6-%C2%A6%C2%A6T%D0%A6%C2%A6%C2%A6%20%282023%29.pdf</a></li>
<li>4. Хілов В.С. Теоретичні основи електротехніки: підручник / В.С.Хілов. – Д.: Національний технічний університет “Дніпровська політехніка”, 2021/ - 433 с.</li>
<li>5. Співак В.М. Загальна електротехніка і основи електроніки: навчальний посібник / Співак В.М., Гуржий А.М., Нельга А.Т., Ітякін О.С. – Київ: КПІ, 2020. – 266 с. Режим доступу: <a href=)
  6. Ладанюк, А. П. Теорія автоматичного керування технологічними об'єктами : навч. посіб. / А. П. Ладанюк, К. С. Архангельська, Л. О. Власенко — К.: НУХТ, 2014. — 274 с. Режим доступу: <https://dspace.nuft.edu.ua/handle/123456789/14791>.
  7. Курилов А. Ф. Теплотехнічні вимірювання і прилади : навч. посіб. / А. Ф. Курилов, В. М. Козін. – Суми : Сумський державний університет, 2015. – 189 с. Режим доступу: <https://core.ac.uk/download/pdf/324243027.pdf>.
  8. Zinina, L., Akimova, Y., & Polushkina, T. (2023). DEVELOPMENT OF FOOD SYSTEM AUTOMATION MANAGEMENT TECHNOLOGIES. *Revista Gestão & Tecnologia*, 22(4), 317–333. Режим доступу: <https://doi.org/10.20397/2177-6652/2022.v22i4.2395>
  9. Chandrasiri, G. S. M., Wijenayake, A. K. I., & Arachchige, U. S. (2022). Development of automated systems for the implementation of food processing. *J. Res. Technol. Eng.*, 3(1), 8-18. – Режим доступу: [https://www.researchgate.net/profile/Udara-Arachchige/publication/357732780\\_Development\\_of\\_automated\\_systems\\_for\\_the\\_implementation\\_of\\_food\\_processing/links/61dcecb43a192d2c8af13805/Development-of-automated-systems-for-the-implementation-of-food-processing.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Udara-Arachchige/publication/357732780_Development_of_automated_systems_for_the_implementation_of_food_processing/links/61dcecb43a192d2c8af13805/Development-of-automated-systems-for-the-implementation-of-food-processing.pdf)
  10. Choudhary, Piyush, *Innovations in Automated Food Production: The Case of Sensory Preservation in Pickles* (February 13, 2024). Available at SSRN: <https://ssrn.com/abstract=4993986> or <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.4993986>.
  11. Винничук Р.О. Штучний інтелект в харчовій промисловості // Міжнародний науковий журнал «Грааль науки». № 43 (вересень, 2024), 2024. – С.335-343. Режим доступу: [https://www.researchgate.net/publication/384481368\\_STUCNIJ\\_INTELEKT\\_V\\_HARCOVIJ\\_PROMI\\_SLOVOSTI](https://www.researchgate.net/publication/384481368_STUCNIJ_INTELEKT_V_HARCOVIJ_PROMI_SLOVOSTI).

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Загальне програмне забезпечення, до якого входить пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів – відсутнє.

Дистанційний курс «Автоматизація виробничих процесів», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).