

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
 навчальної дисципліни
«Автоматизації виробничих процесів»
 на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 5 семестр
Освітня програма/спеціалізація	Харчові технології та інженерія; Ресторанні технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
 науковий ступінь і вчене звання,
 посада

Молчанова Наталія Юріївна
к.т.н., доцент
доцент кафедри

Контактний телефон	+38-066-351-15-40
Електронна адреса	nemonn@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна пн.-пт. з 15.00-17.00 он-лайн: електронною поштою, пн.-пт. з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2924

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Теоретична та практична підготовка студентів до виробничо-технічної діяльності, пов'язаної з експлуатацією обладнання біотехнологічних виробництв, здатних організувати виробництво високоякісної продукції науково-обґрунтованими і економічно-вигідними способами і засобами обробки.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., лабораторні 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії чи дистанційно, самостійна робота поза розкладом. Словесні (пояснення, розповідь, інструктування, коментування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування); практичні (виконання вправ та вирішення проблемних завдань з використанням аналітичних, частково-пошукових та ін. методів)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання практичних робіт; доповіді з рефератами та їх обговорення; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: екзамен.
Базові знання	Наявність знань з електротехніки, фізики
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
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 апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.	ПРН 7. Організовувати, 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.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Засоби автоматизації технологічного обладнання		
Тема 1. Основні поняття та визначення з автоматизації та автоматизації	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Підготувати тези виступу на тему «Тенденції розвитку сучасних засобів автоматизації».
Тема 2. Апаратура управління та захисту електричних мереж, машин, апаратів.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати реферат на тему «Основні засоби захисту електричних мереж та їх будова».
Тема 3. Автоматичні прилади вимірювання та регулювання температури. Автоматичні прилади вимірювання та регулювання тиску і рівня.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Класифікація термометрів та терморегуляторів», «Природа тиску та використання підвищеного тиску та розрідження у виробничих процесах».
Тема 4. Автоматичні прилади вимірювання витрат та кількості, контролю фізичних властивостей та складу речовин.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	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».
Тема 5. Основні поняття та визначення теорії автоматичного регулювання. Об'єкти регулювання. Автоматичні регулятори, виконавчі механізми та регулюючі органи. Мікропроцесорні засоби автоматизації	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему: «Гідравлічні, пневматичні, електричні та електронні засоби автоматизації»
Модуль 2. Проектування та робота схем автоматизації		
Тема 6. Проектування систем автоматизації технологічних процесів. Системи автоматизації типових об'єктів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи	Підготувати доповіді на теми: «Умовні позначення окремих елементів автоматизації»; «Правила побудови електричних принципових схем».
Тема 7. Автоматизація теплового технологічного обладнання	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем теплового обладнання
Тема 8. Автоматизація технологічних автоматів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаних викладачем технологічних автоматів.
Тема 9. Автоматизація механічного обладнання. Автоматизація олодильного обладнання.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи	Описати шлях проходження електричного струму через елементи автоматизації вказаного викладачем обладнання
Тема 10. Автоматизовані системи управління технологічними процесами.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання лабораторних робіт; завдання самостійної роботи; поточна модульна робота	Підготувати доповідь на тему: «Типові рішення автоматизації виробництва, системи SCADA».

Інформаційні джерела

1. Черевко О.І. Автоматизація виробничих процесів : підручник / О.І. Черевко, Л.В. Кіптєла, 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.
2. 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%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%AC%D0%90%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6%C2%AC%D0%97%C2%A6%C2%AC%D0%95%20%C2%A6%C2%AC%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: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2816/1/%C2%A6%D0%B5%C2%A6-T%D0%90%C2%A6-%C2%A6%C2%AC%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%AC%D0%90%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6-%C2%A6%C2%AC%D0%97%C2%A6%C2%AC%D0%95%20%C2%A6%C2%AC%D0%90%C2%A6-T%D0%96%C2%A6%C2%A6T%D0%91T%D0%A6%C2%A6-%20%282022%29.pdf>
4. Хілов В.С. Теоретичні основи електротехніки: підручник / В.С.Хілов. – Д.: Національний технічний університет “Дніпровська політехніка”, 2021/ - 433 с.
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: <https://ela.kpi.ua/bitstream/123456789/32638/1/Elektrotehnika.pdf>
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_o

[f_food_processing/links/61dcecb43a192d2c8af13805/Development-of-automated-systems-for-the-implementation-of-food-processing.pdf](https://www.researchgate.net/publication/384481368)

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 PRO MISLOVOSTI**

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 «Контроль та керування біотехнологічними процесами», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravya-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidstr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
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.

Шкала оцінювання 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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни