

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ
«АВТОМАТИЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань *G «Інженерія, виробництво та будівництво»*

Код та найменування спеціальності *G13 «Харчові технології»*

Освітньо-професійна програма *«Технології м'ясних і рибних продуктів»*

Ступінь вищої освіти *бакалавр з харчових технологій*

Затверджено на засіданні

Методичної ради зі спеціальностей *G13 «Харчові технології»*

« 29 » 08 2025 р. протокол № 1

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 15-07 / 2025-26

1. Загальна інформація

Кафедра: [Автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем](#)
Викладач: **Воїнова Світлана Олександрівна**, доцент кафедри АТП і РС, кандидат технічних наук
Контакти:
voynova_s@yahoo.com,
0677152401



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

| Аудиторні заняття, годин: | всього | лекції | лабораторні | практичні |
|---------------------------------|------------|--------|-------------|-----------|
| денна | 38 | 18 | 20 | - |
| заочна | 16 | 10 | 6 | - |
| Самостійна робота, годин | Денна – 52 | | Заочна – 74 | |

Розклад занять

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Автоматизація виробничих процесів» розв'язує завдання вивчення основ теорії автоматичного керування, принципів розробки побудови систем автоматичного керування, виробітку навичок проведення аналізу технологічного процесу виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єкта керування, побудови схеми автоматизації технологічного процесу галузі «Інженерія, виробництво та будівництво», реалізації алгоритмів керування на базі сучасної мікропроцесорної техніки.

Освітній компонент «Автоматизація виробничих процесів» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент «Вища математика», «Інформатика та інформаційні технології», «Технологічне обладнання галузі», є передумовою для опанування освітнього компоненту «Проектування підприємств галузі з КП».

3. Мета освітнього компоненту

Мета освітнього компоненту «Автоматизація виробничих процесів» – формування у здобувачів вищої освіти основ культури понятійно-орієнтованого мислення в сфері керування, формування системи знань, розуміння та навичок в області автоматизації технологічних процесів виробництва м'ясних і рибних продуктів з застосуванням сучасних технічних засобів керування в системах автоматизації різного призначення шляхом вивчення основ теорії автоматичного керування, основних відомостей про технологічні процеси виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єкти керування, основ автоматизації виробничих процесів, питань технічної реалізації систем автоматичного керування, правил складання та читання схем автоматизації, засвоєння принципів і методів побудови систем автоматизації виробничих процесів та виробництв на основі сучасних технічних та програмних засобів.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Автоматизація виробничих процесів» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 "Харчові технології"](#), та освітньо-професійній програмі [«Технології м'ясних і рибних продуктів»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних

основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності:

K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

K22. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

Програмні результати навчання:

PR12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

PR28. Вміти застосовувати знання і методи математичного аналізу, математичної статистики та застосовувати методи математичного описування для формалізації технологічних об'єктів з метою підвищення якості управління виробництвом.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

| Тема | Зміст теми | Кількість годин | |
|--|---|-----------------|-----------|
| | | денна | заочна |
| Змістовний модуль 1. Технологічні процеси виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єкти керування, принципи та суть керування процесами | | | |
| 1 | Вступ. Основні поняття теорії автоматичного керування. Особливості технологічних процесів виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єктів керування | 2 | 2 |
| Змістовний модуль 2. Технічні засоби одержання інформації про хід процесу виробництва м'ясних і рибних продуктів та вплив на процес | | | |
| 2 | Технічна реалізація систем автоматичного і автоматизованого керування | 6 | 3 |
| Змістовний модуль 3. Системи автоматичного керування процесами виробництва м'ясних і рибних продуктів, варіанти алгоритмів керування | | | |
| 3 | Системи автоматичного керування загальним станом об'єкта керування (системи «логічного» керування) | 2 | 1 |
| 4 | Системи автоматичного регулювання | 2 | 1 |
| 5 | Системи автоматичної оптимізації | 2 | 1 |
| 6 | Автоматизовані системи підтримки прийняття рішень оператором ТП | 2 | 1 |
| 7 | Деякі питання розробки та впровадження систем автоматизації | 2 | 1 |
| Разом за ОК: | | 18 | 10 |

5.2 Перелік лабораторних робіт

| № з/п | Назва лабораторної роботи | Кількість годин | |
|-------|---|-----------------|--------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Дослідження транспортування сипкого продукту як об'єкта керування, системи дистанційного («ручного») керування процесами запуску, технологічної та аварійної зупинки поточно-транспортної лінії | 2 | 2 |
| 2 | Дослідження системи автоматичного керування процесами запуску, технологічної та аварійної зупинки поточно-транспортної лінії | 2 | 2 |
| 3 | Дослідження процесу нагрівання продукту в електронагрівальній печі як об'єкта керування, системи «ручного» двопозиційного керування процесом | 2 | |
| 4 | Дослідження системи «ручного» безперервного керування процесом нагрівання продукту в електронагрівальній печі | 2 | |
| 5 | Дослідження системи автоматичного двопозиційного та безперервного | 2 | |

| | | | |
|----------------------|---|-----------|----------|
| | керування процесом нагрівання продукту в електронагрівальній печі | | |
| 6 | Дослідження технічних засобів та системи вимірювання температури | 2 | 2 |
| 7 | Дослідження технічних засобів та системи вимірювання витрати | 2 | |
| 8 | Дослідження технічних засобів та системи вимірювання рівня | 2 | |
| 9 | Дослідження технічних засобів та системи вимірювання тиску | 2 | |
| 10 | Дослідження технічних засобів для реалізації керуючих дій | 2 | |
| Всього за ОК: | | 20 | 6 |

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

| № з/п | Назва теми | Кількість годин | |
|---------------------|---|-----------------|-----------|
| | | денна | заочна |
| 1 | Написання реферату з теми «Технічна реалізація систем автоматичного і автоматизованого керування технологічними процесами виробництва м'ясних і рибних продуктів»: <ol style="list-style-type: none"> 1. Метрологія, її розділи та функції. 2. Основні метрологічні поняття і терміни. 3. Фізична величина. Види фізичних величин. Одиниці фізичних величин. 4. Поняття вимірювання і вимірювальної інформації. 5. Вимірювальні сигнали, перетворення вимірювальних сигналів, форми вимірювальної інформації. 6. Види вимірювань. Принципи та методи. 7. Організація, методика виконання вимірювань. 8. Поняття про засоби вимірювальної техніки. Основні характеристики. 9. Класифікація вимірювальних приладів. 10. Метрологічні характеристики засобів вимірювальної техніки. 11. Неметрологічні характеристики засобів вимірювальної техніки. 12. Державна система приладів та засобів автоматизації. 13. Похибки засобів вимірювальної техніки. 14. Класифікація засобів вимірювань по точності. Класи точності засобів вимірювань. 15. Виникнення і розвиток одиниць фізичних величин. 16. Міжнародна система одиниць. Основні і додаткові одиниці системи СІ. 17. Кратні і дольні одиниці. Правила їх утворення. 18. Розмірність фізичних величин. 19. Єдність вимірювань та її забезпечення в Україні. 20. Метрологічне забезпечення та перевірка засобів вимірювань. | 10 | 10 |
| 2 | Дослідження певного технологічного процесу виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єкта автоматизації та побудова схеми автоматизації у відповідності до ДСТУ Б А.2.4-16:2008. СПДБ. «Автоматизація технологічних процесів. Зображення умовні приладів і засобів автоматизації в схемах» | 42 | 64 |
| Всього за ОК | | 52 | 74 |

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- тестування знань здобувачів з певних тем або з певних окремих питань ОК;

- виконання і захист лабораторних робіт;
 - усне опитування.
- Підсумковий контроль – *екзамен*.

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів

Нарахування балів:

| Вид роботи, що підлягає контролю | Максимальна кількість оціночних балів | |
|--|---------------------------------------|--------|
| | Денна | Заочна |
| Змістовний модуль 1. Технологічні процеси виробництва м'ясних і рибних продуктів як об'єкти керування, принципи та суть керування процесами | | |
| Лабораторні роботи* | 25 | 10 |
| Тест* | 5 | 5 |
| Всього за змістовний модуль 1 | 30 | 15 |
| Змістовний модуль 2. Технічні засоби одержання інформації про хід процесу виробництва м'ясних і рибних продуктів та вплив на процес | | |
| Лабораторні роботи* | 25 | 5 |
| Тест* | 5 | 5 |
| Всього за змістовний модуль 2 | 30 | 10 |
| Змістовний модуль 3. Системи автоматичного керування процесами виробництва м'ясних і рибних продуктів, варіанти алгоритмів керування | | |
| Самостійна робота* | 10 | 45 |
| Всього за змістовний модуль 3 | 10 | 45 |
| Екзамен | 30 | 30 |
| Всього | 100 | 100 |

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перерахування результатів навчання в ОНТУ](#).

Підсумковий контроль – екзамен

| | | |
|-------------|--|--------------|
| 27-30 балів | Здобувач демонструє повні й глибокі знання навчального матеріалу, достовірний рівень розвитку умінь і навичок, правильне й обґрунтоване формулювання практичних висновків, вільне володіння спеціальними термінами | відмінно |
| 23-26 балів | Здобувач виявляє дещо обмежені знання навчального матеріалу, допускає окремі несуттєві помилки й неточності | дуже добре |
| 18-22 бали | Здобувач неповно засвоїв основний навчальний матеріал, допускає помилки, не виявляє самостійності суджень | задовільно |
| 0-17 балів | Здобувач не володіє необхідними знаннями, уміннями, навичками, термінами | незадовільно |

Лабораторні роботи (оцінювання однієї роботи)

| | | |
|-----------------|---|--------------|
| 4,5 - 5 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді | відмінно |
| 4,0 - 4,4 балів | Лабораторна відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності | дуже добре |
| 3,5 – 3,9 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки | добре |
| 2,1 – 3,4 балів | Лабораторна відпрацьована, відповіді задовільні, допущені грубі помилки | достатньо |
| 0-2 балів | Лабораторна не відпрацьована або дані незадовільні відповіді | незадовільно |

Самостійна робота (денна форма навчання)

| | | |
|----------------|--|------------|
| 9,0-10,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений вчасно, схема автоматизації побудована вчасно; зроблений реферат | відмінно |
| 7,0-8,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений вчасно, схема автоматизації побудована невчасно або з незначними помилками; зроблений реферат | дуже добре |
| 5,0–6,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений невчасно або з незначними помилками, схема автоматизації побудована з незначними помилками; зроблений реферат | добре |

| | | |
|---------------|--|--------------|
| 3,0–4,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений невчасно, схема автоматизації побудована невчасно або з помірними помилками; зроблений реферат | достатньо |
| 0–2,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений з істотними помилками, схема автоматизації побудована з істотними помилками; реферат не зроблений | незадовільно |

Самостійна робота (заочна форма навчання)

| | | |
|-----------------|--|--------------|
| 37,0-45,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений вчасно, схема автоматизації побудована вчасно; зроблений реферат | відмінно |
| 28,0-36,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений вчасно, схема автоматизації побудована невчасно або з незначними помилками; зроблений реферат | дуже добре |
| 19,0–27,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений невчасно або з незначними помилками, схема автоматизації побудована з незначними помилками; зроблений реферат | добре |
| 10,0–18,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений невчасно, схема автоматизації побудована невчасно або з помірними помилками; зроблений реферат | достатньо |
| 0–9,0 балів | Технологічний об'єкт досліджений з істотними помилками, схема автоматизації побудована з істотними помилками; реферат не зроблений | незадовільно |

Тестування

| | | |
|-----------------|----------------------------------|--------------|
| 4,5 - 5 балів | 90 - 100 % правильних відповідей | відмінно |
| 4,0 - 4,4 балів | 74 – 89% правильних відповідей | дуже добре |
| 3,5 – 3,9 балів | 60 – 73% правильних відповідей | добре |
| 2,1 – 3,4 балів | 35 – 59 % правильних відповідей | достатньо |
| 0-2 балів | 0-35 % правильних відповідей | незадовільно |

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних завдань з наступним аналізом результатів досліджень.

Самостійна робота: опрацювання лекційного матеріалу, виконання індивідуального та лабораторних завдань, опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції (можливе використання дистанційних технологій Moodle, консультацій, ресурсів електронної бібліотеки ОНТУ та ін.)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Воїнова, С. О. Конспект лекцій з освітнього компонента «Автоматизація виробничих процесів» [Електронний ресурс]: для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» / G13 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» / G «Інженерія, виробництво та будівництво» СВО бакалавр, денної та заочної форм навчання / С.О. Воїнова, В.А. Хобін; Каф. Автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем. – Одеса: ОНТУ, 2025. - 134 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.5190119>

2. Воїнова, С. О. Методичні вказівки до виконання самостійної роботи з освітнього компоненту "Автоматизація виробничих процесів" [Електронний ресурс]: для здобувачів СВО "бакалавр" галузі знань 18 "Виробництво та технології" / G "Інженерія, виробництво та будівництво" спец. 181 "Харчові технології" / G13 "Харчові технології", ОПП "Технологічна експертиза та безпека харчової продукції", ОПП "Технології м'ясних і рибних продуктів" та ОПП "Технології молока, жирів і продуктів для індустрії краси" ден. та заоч. форм навчання / С.О. Воїнова; відп. за вип. І.М. Світий; Каф. автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем. - Одеса: ОНТУ, 2025. - 26 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.4177317>

3. Воїнова С.О. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни

"Автоматизація виробничих процесів" [Електронний ресурс] : для здобувачів вищої освіти спец. 181 "Харчові технології" галузі знань 18 "Виробництво та технології" ступень Бакалавр ден. та заоч. форм навчання / С.О. Воїнова, Ю.М. Скаковський ; відп. за вип. В. А. Хобін; Каф. автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем. - Одеса : ОНТУ, 2023. - 83 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2056673>.

4. Скаковський Ю. М. Методичні вказівки до виконання індивідуальної самостійної роботи за дисципліною "Автоматизація технологічних процесів та виробництв" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 151 "Автоматизація та комп'ютерно-інтегровані технології галузі" знань 15 "Автоматизація та приладобудування" ступень Бакалавр ден. та заоч. форм навчання / Ю.М. Скаковський; відп. за вип. В.А. Хобін; Каф. автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем. - Одеса : ОНТУ, 2022. - 62 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1903870>

5. Муратов В.Г. Метрологія, технологічні вимірювання та прилади [Електронний ресурс] : навч. посіб. / В.Г. Муратов. - Вид. 3-е, допов. - Одеса: ОНТУ, 2023. - 390 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.2048387>.

6. Васильківський І.С. Виконавчі пристрої систем автоматизації [Текст] : навч. посіб. / І.С. Васильківський, В.О. Фединець, Я.П. Юсик; Нац. ун-т "Львівська політехніка". - Львів: Вид-во Львів. політехніки, 2020. - 220 с. : іл. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1620104>.

7. Шестопапов К. О. Основи автоматизації виробничих процесів : конспект лекцій [Електронний ресурс] : для студентів спец. 185 "Нафтогазова інженерія та технології" / К. О. Шестопапов ; Каф. нафтогазових технологій, інженерії та теплоенергетики. - Одеса : ОНАХТ, 2022. - 78 с. - Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1722870>.

Додаткові:

1. Офіційний веб-портал «Законодавство України» <https://zakon.rada.gov.ua/laws>
2. Урядовий портал <https://www.kmu.gov.ua/>
3. Офіційний веб-портал Міністерства юстиції України <https://minjust.gov.ua/>

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015 та роботодавців](#).

Викладач

ПІДПИСАНО

Світлана ВОІНОВА

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри Автоматизації технологічних процесів і робототехнічних систем

Протокол від «28» 08 2025 р. № 1

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Іван СВІТИЙ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технологія м'ясних і рибних продуктів»

К.т.н., доцент каф. ТМРiМП

ПІДПИСАНО

Надія КУШНІРЕНКО