МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛУЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МИТНОЇ СПРАВИ, МАТЕРІАЛІВ, ТЕХНОЛОГІЙ ТА ГОСТИННОСТІ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Декан факультету
_____ Валентина ТКАЧУК
«29» серпня 2026 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
_____ Надія КОВАЛЬЧУК
«29» серпня 2026 р.

СИЛАБУС

з освітнього компонента «Проєктування переробних підприємств з основами будівництва»
ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 18 Виробництво та технології
спеціальність – 181 Харчові технології
освітня програма – Харчові технології

Кафедра харчових технологій та хімії

Силабус склав(ла) доцент кафедри харчових технологій та хімії, к.с.-г.н., доцент Сергій ГОЛЯЧУК

Силабус затверджений на засіданні кафедри харчових технологій та хімії, протокол № 13 від «29» серпня 2026 р.

Завідувач кафедри д.т.н., професор Ігор ДУДАРЄВ

Розглянуто та схвалено групою забезпечення освітньої програми «Харчові технології», протокол № 5 від «29» серпня 2026 р.

Гарант ОП «Харчові технології» к.т.н., доцент Ірина ТАРАЙМОВИЧ

Схвалено науково-методичною радою університету, протокол № 1/а від «29» серпня 2026 р.

Затверджений силабус онлайн:
https://e.lntu.edu.ua/syllabus/2339

Луцьк – 2026

СИЛАБУС ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА «Проєктування переробних підприємств з основами будівництва»

Освітня програма	Харчові технології
Галузь знань / Спеціальність	18 Виробництво та технології / 181 Харчові технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Статус дисципліни	вибіркова
Мова викладання	українська
Обсяг	5 кредитів ECTS / 150 годин, семестр 7
Форма контролю	залік
Викладач(і)	к.с.-г.н., доцент Сергій ГОЛЯЧУК електронна пошта: holiachukserhii@lutsk-ntu.com.ua

1. Мета і завдання дисципліни

Мета: Мета дисципліни – сформувати комплекс знань необхідний для проєктної і робочої конструкторської документації, розрахунку і проєктування промислових будівель та санітарної техніки, а також ефективного їх використання на виробництві.

Завдання: Основні завдання вивчення дисципліни – ознайомити студентів з основами промислового будівництва, проєктуванням і експлуатацією промислових будівель, принципами вибору їх об’ємно-планувальних та конструктивних рішень, пов’язаних з функціональним призначенням та розміщенням технологічних процесів, основними вимогами до будівель і їх елементів, класифікацією будівельних систем.

Пререквізити: Теоретичні основи технологій харчових виробництв; Загальні технології у харчовій галузі та ресторанному господарстві; Технологічне обладнання галузі; Технологічні розрахунки.

2. Компетентності

СК23 — Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК24 — Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

3. Структура дисципліни, розподіл годин, зв'язок тем з компетентностями

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
Змістовий модуль 1. Загальні відомості про будівлі та споруди.								
1	Тема 1. Загальні відомості про будівлі та споруди.	4/1	4/1	14/20	22/22	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24
2	Тема 2. Основи і фундаменти будівель та споруд	4/1	4/–	14/21	22/22	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24

№	Назва теми	**Лекції** денна/ заочна	**Практ./ Семін./ лаб** денна/ заочна	**Самост. робота** денна/ заочна	**Разом**	**Методи навчання**	**Методи оцінювання**	**СК**
3	Тема 3. Зовнішні та внутрішні стіни будівель.	6/1	6/1	16/26	28/28	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24
Змістовий модуль 2. Промислові будівлі та споруди.								
4	Тема 4. Промислові будівлі та споруди.	4/1	4/–	16/23	24/24	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24
5	Тема 5. Генеральні плани промислових підприємств.	6/1	6/1	14/24	26/26	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24
6	Тема 6. Архітектурно-будівельне проектування будівель та споруд.	6/1	6/1	16/26	28/28	МН1, МН2, МН3, МН4, МН5, МН6	МО2, МО4, МО9, захист практичної роботи	СК23, СК24
	Разом	**30/6**	**30/4**	**90/140**	**150/150**			

Легенда: СК — спеціальна (фахова) компетентність (номер за п. 2). Повне формулювання кожного коду наводиться в ОП / стандарті спеціальності.

Методи навчання: МН1 — словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо); МН2 — практичний метод (лабораторні та практичні заняття); МН3 — наочний метод (метод ілюстрацій і метод демонстрацій); МН4 — робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); МН5 — відеометод у сполученні з новітніми інформаційними технологіями та комп'ютерними засобами навчання (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо); МН6 — самостійна робота (розв'язання завдань).

Методи оцінювання: МО2 — усне або письмове опитування; МО4 — тестування; МО9 — залік.

4. Цілі сталого розвитку

ЦСР 4 – Якісна освіта

5. Неформальна освіта

Рекомендовані курси, тренінги, стажування та інші: результати навчання, здобуті у формальній, неформальній чи інформальній освіті, можуть бути визнані відповідно до процедур ЛНТУ. Підтвердженнями можуть бути сертифікати тематичних тренінгів, вебінарів чи онлайн-курсів разом з описом досягнутих результатів навчання та, за потреби, коротке верифікаційне завдання або портфоліо.

6. Критерії та форми контролю

Оцінювання — за 100-бальною шкалою (національна шкала / ЄКТС). Підсумковий бал = поточний контроль (50 %) + модульний контроль (50 %).

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань; коректне посилання на джерела; позначення частин тексту, згенерованих засобами ШІ. Порушення академічної доброчесності не толеруються.

7. Зміст тем

Тема 1. Загальні відомості про будівлі та споруди.

Будівлі та їх елементи, основні поняття та визначення. Основні вимоги до будівель та їх

елементів. Класифікація будівельних систем.

Тема 2. Основи і фундаменти будівель та споруд

Класифікація ґрунтів та їх характеристики. Основи будівель та споруд. Фундаменти будівель та споруд.

Тема 3. Зовнішні та внутрішні стіни будівель.

Перекриття та підлоги будівель. Класифікація та вимоги до стін. Мурovані кам'яні стіни. Класифікація ефективних утеплювачів. Класифікація перекриття. Вимоги до перекриття та підлог. Конструктивні рішення перекриття. Конструктивні елементи підлоги.

Тема 4. Промислові будівлі та споруди.

Вимоги до промислових будівель і основи їх проектування. Класифікація промислових будівель. Об'ємно-планувальні рішення промислових будівель.

Тема 5. Генеральні плани промислових підприємств.

Склад і принципи формування генерального плану. Благоустрій території.

Тема 6. Архітектурно-будівельне проектування будівель та споруд.

Загальні відомості про архітектурно-будівельні креслення. Завдання на проектування промислових будівель.

8. Опис ІЗ/КПІЗ

Не передбачено навчальним планом.

9. Самостійна робота

Види самостійної роботи: опрацювання навчальної та наукової літератури; підготовка до практичних занять; виконання індивідуальних завдань; підготовка до модульного контролю.

Форми звітності та контролю: усне опитування та співбесіда; перевірка виконання практичних робіт; перевірка індивідуальних завдань; тестування; модульний контроль.

10. Загальні вимоги

Освітній процес регулюється академічними правилами ЛНТУ. Здобувачі освіти зобов'язані ознайомитися з вимогами, визначеними Кодексом академічної доброчесності ЛНТУ та Політикою етичного використання штучного інтелекту в ЛНТУ, і дотримуватися принципів академічної доброчесності та етичного використання штучного інтелекту в освітній діяльності.

Академічна доброчесність. Учасники освітнього процесу зобов'язані дотримуватися Закону України «Про академічну доброчесність» від 18.12.2025 № 4742-IX та внутрішніх нормативних документів ЛНТУ. Не допускаються академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, привласнення авторства, несамостійне виконання завдань, а також недоброчесне використання результатів, згенерованих штучним інтелектом.

Використання штучного інтелекту. Інструменти штучного інтелекту можуть використовуватися для пошуку ідей, пояснення методів, попереднього структурування, мовного редагування та допоміжного аналізу неконфіденційних даних, якщо конкретне завдання не передбачає повністю самостійного виконання. Здобувач освіти має зазначати використаний інструмент, мету та етап його застосування, перевіряти факти й розрахунки та самостійно обґрунтовувати висновки.

11. Література

І. Навчально-методичні матеріали та розробки

Праці автора силабуса:

1. Основи промислового будівництва і санітарної техніки: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / укладач С. Є. Голячук. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 36 с.

https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/16565

2. Основи промислового будівництва і санітарної техніки: методичні вказівки до практичних занять для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / укладач С. Є. Голячук. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 60 с. https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/16566

3. Основи промислового будівництва і санітарної техніки: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньої програми «Харчові технології» галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології денної та заочної форм навчання / укладач С. Є. Голячук. – Луцьк: ЛНТУ, 2024. – 20 с. https://lib.lntu.edu.ua/uk/147258369/16564

Праці інших авторів:

4. Дзюбинська О. В., Дробишинець С. Я., Кислюк Д. Я., Ротко С. В., Самчук В. П., Синій С. В., Сунак П. О., Ужегова О. А., Чапюк О. С. Будівництво та цивільна інженерія. Магістерський курс: Навчальний посібник. Луцьк, ЛНТУ. 2023. 675 с.

5. Інженерні споруди : навч. посіб. / О.В. Інкін ; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т «Дніпровська політехніка». – Дніпро : НТУ «ДП»,2021. – 219 с.

6. ДСТУ Б А.3.1-22:2013. Визначення тривалості будівництва об’єктів.

7. ДБН А. 3.1-5-2016. Державні будівельні норми України. Управління, організація і технологія. Організація будівельного виробництва. ДБН А. 3.1-5-2016., Київ 2016.

8. Тютькін О.Л., Купрій В.П., Дубінчик О.І. Основи та фундаменти : навч. посіб. / О. Л. Тютькін, В. П. Купрій, О. І. Дубінчик. – Електрон. вид. – Дніпро : Укр. держ. ун-т науки і технологій, 2022. – 126 с

9. ДСТУ 9190:2022 Енергетична ефективність будівель. Метод розрахунку енергоспоживання під час опалення, охолодження, вентиляції, освітлення та гарячого водопостачання.

10. ДБН В.1.2-14:2018 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об’єктів. Загальні принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель і споруд

11. ДБН А.3.1-5-2016. Організація будівельного виробництва.

12. ДБН В.2.6-98-2009. Бетонні і залізобетонні конструкції11.

13. ДБН В.2.1-10:2018 Основи і фундаменти будівель та споруд. Основні положення

14. ДБН В.2.6-220:2017 Покриття будівель і споруд

15. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень. . [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://uazakon.com/documents/date_42/pg_ikcfxj.htm

16. ДБН В.2.2-26:2010. Будинки і споруди. [Електронний ресурс]. – Режим доступу http://dbn.at.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-784

17. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування.

18. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація. Частина І. Проектування. Частина ІІ. Будівництво. Зміна № 1.

ІІ. Наукові праці

Праці автора силабуса:

19. Belova I., Bakhuklova K., Holiachuk S. Scientific and technological principles of controlled fermentation in craft production of flour products. Commodity Bulletin. 2026. № 19 (1). P. 82–90. https://doi.org/10.62763/cb/1.2026.82

20. Kiurcheva L., Semenov M., Holiachuk S. Innovative approaches to the storage technology of dehydrated meat semi-finished products using natural antioxidants. In: Priss O., Bal-Prylypko L., Tolok H. et al. (eds.). Advances in food technology and innovation. Tallinn: Scientific Route OÜ, 2026. P. 170–184. DOI: https://doi.org/10.21303/978-9908-845-03-6.ch7

21. Гунько Ю. Л., Федорусь Ю. В., Голячук С. Є. Визначення точності дозування рідких продуктів за допомогою енергозберігаючого автоматизованого устаткування. Наукові нотатки.

2026. № 85. С. 177-181. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3894

22. Piddubnyi, V., Holiachuk, S., Pylypets, O., Kaspruk, V., & Hidzhelitskyi, V. (2026). Methodology for calculating optimal rolling parameters. Scientific Notes: An Interuniversity Collection of Scientific Papers in the Fields of Physical and Mathematical Sciences and Technical Sciences, No. 86, 23–29. https://doi.org/10.36910/775.24153966.2026.86

23. Hunko, Yu., Holiachuk, S., Fedorus, Yu. Development of technology and study of properties of gluten-free shortbread biscuits. Commodity Bulletin. 2025. № 18 (1). P. 61-70. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3892

24. Priss O., Kiurcheva L., Holiachuk S. Reducing losses during storage of fruit vegetables: regulation of postharvest metabolism. Innovative Approaches in Food Processing and Sustainability. Ed. O. Priss. Tallinn : Scientific Route OÜ. 2025. P. 162–177. https://doi.org/10.21303/978-9908-9706-2-2.ch8

25. Kiurcheva L., Holiachuk S. The advantages of using sublimation for preserving the antioxidant properties of cranberries. Food technology progressive solutions. Ed. O. Priss. 2024. P. 28–46. https://doi.org/10.21303/978-9916-9850-4-5.ch2

26. Голячук С. Є., Гунько Ю. Л., Федорусь Ю. В. Особливості змін окремих фізико-хімічних показників крафтових розсільних м’яких сирів з пробіотиками при їх виробництві. Товарознавчий вісник. 2023. Вип. 16. С. 19-27. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3891

27. Гунько Ю. Л., Голячук С. Є., Федорусь Ю. В. Дослідження роботи дозатора рідких продуктів. Наукові нотатки. Луцьк. 2022. № 74. С. 152-155. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3889

28. Гунько Ю. Л., Голячук С. Є., Федорусь Ю. В. Показники сирокопченої ковбаси, виготовленої за удосконаленою технологією. Товарознавчий вісник. 2022. Вип. 15, ч. 2. С. 38-48. URL: https://repository.lntu.edu.ua/handle/123456789/3886

29. Dudarev I., Holiachuk S., Hunko Y., Panasyuk S. Modeling of the Mixing Process in the Gravitational Mixer Using the Theory of Markov Chains. Advanced Manufacturing Processes II 2020. 2021. P. 119–128. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68014-5_12

Праці інших авторів:

30. Konur, S., Lan, Y., Thakker, D., Morkyani, G., Polovina, N., & Sharp, J. (2023). Towards design and implementation of Industry 4.0 for food manufacturing. Neural Computing and Applications, 35(33), 23753-23765. https://doi.org/10.1007/s00521-021-05726-z

31. Hegab, H., Khanna, N., Monib, N., & Salem, A. (2023). Design for sustainable additive manufacturing: A review. Sustainable Materials and Technologies, 35, e00576. https://doi.org/10.1016/j.susmat.2023.e00576

ІІІ. Інформаційні ресурси

32. https://www.researchgate.net/

33. https://scholar.google.com/

34. https://www.scopus.com/home.uri

35. http://library.lntu.edu.ua/

36. http://www.nbuv.gov.ua/node/554

37. https://mdl.lntu.edu.ua/