

Дисципліна	Моніторинг харчових виробничих процесів
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	3 (третій)
Обсяг	3 кредити ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	економіки, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності
Вимоги до початку вивчення	Аргументованими вимогами до вивчення дисципліни “Моніторинг харчових виробничих процесів” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти з дисциплін загальноосвітнього і загально-інженерного профілю та має безпосередній зв’язок з такими дисциплінами як: біотехнологічні та фізико-хімічні основи харчових виробництв; механізація переробки та зберігання сільськогосподарської продукції тощо.
Що буде вивчатися	У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач вищої освіти повинен: <b>знати:</b> - основні принципи моніторингу при проектуванні нових та реконструкції існуючих підприємств харчової промисловості; - принципи моніторингу технологічних процесів та схем виробництва харчових продуктів; - принципи моніторингу харчових виробництв при формуванні комплексу технологічного обладнання, що забезпечить реалізацію обраних технології виробництва; - принципи організаційно-управлінського моніторингу. <b>вміти:</b> - застосовувати на практиці та надавати консультації щодо моніторингу харчових виробничих процесів продукції АПК.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Моніторинг харчових виробничих процесів” є досить важливою у формуванні здобувачів вищої освіти теоретичних і практичних знань щодо моніторингу, як сукупності інтелектуальних видів діяльності, що мають за кінцеву мету отримання найкращих результатів від капіталовкладень або інших видатків, які пов’язані з реалізацією проектів різноманітного призначення, за рахунок найбільш раціонального підбору та ефективного використання ресурсів, а також методів організації та управління.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знати і розуміти основні принципи моніторингу при проектуванні нових та реконструкції існуючих підприємств харчової промисловості. Знати і розуміти принципи моніторингу технологічних процесів та схем виробництва харчових продуктів. Знати та розуміти принципи моніторингу харчових виробництв при формуванні комплексу технологічного обладнання, що забезпечить реалізацію обраних технології виробництва. Знати та розуміти принципи організаційно-управлінського моніторингу.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальна робота, контрольні завдання, тести.
Семестровий контроль	іспит