



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «МОНІТОРИНГ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ»

Компонента освітньої програми – *обов'язкова (4 кредити)*

Освітньо-професійна програма	Якість і безпека харчової продукції
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший бакалаврський
Мова навчання	українська
Профайл викладача (-ів)	Борук С.Д., д.т.н., доцент http://ibhb.chnu.edu.ua/profile/user/131
Контактний тел.	+38(066)3003912
Е-mail:	s.boruk@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4045
Консультації	Очні та он-лайн консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Сучасні харчові підприємства використовують різноманітні технологічні схеми та обладнання. Це потребує складання технологічних планів виробництва, які враховують використання нормативної документації для проведення технологічних розрахунків, а також складання відповідної документації для обліку сировини, напівфабрикатів та готової продукції. Дисципліна «Моніторинг технологічних процесів харчової промисловості» дозволяє поглибити знання та провести технологічні розрахунки у різних харчових виробництвах.

Метою вивчення дисципліни «Моніторинг виробничих процесів» є ознайомлення з методологічними засадами побудови систем моніторингу на діючих підприємствах, ознайомитись з класифікацією та принципами побудови систем моніторингу, вивчення технологічних розрахунків з врахуванням властивостей харчової сировини, напівфабрикатів, готової продукції, вивчення перспектив розвитку харчових технологій на основі науково-технічного прогресу, складання технологічних звітів з проведення технологічних процесів харчових виробництв, взаємозв'язок цих процесів, пов'язаний з заміною обладнання і використанням автоматизованих ліній.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. СТРУКТУРА ТА ПРИЗНАЧЕННЯ СИСТЕМИ МОНІТОРИНГУ	
Тема 1	Визначення та методологічні засади побудови систем моніторингу.
Тема 2	Класифікація та принципи побудови систем моніторингу.
Тема 3	Склад, структура та алгоритм роботи системи моніторингу.
МОДУЛЬ 2. ПРИКЛАДИ ПРАКТИЧНОГО РОЗРАХУНКУ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 1	Логістичні підходи щодо організації технологічного процесу на підприємствах молочної промисловості.
Тема 2	Організація вибору постачальника на підприємствах харчової промисловості.

Тема 3	Моніторинг під час приймання та зберігання сировини і допоміжних матеріалів для бродильних виробництв.
Тема 4	Моніторинг товарної продукції. Первинні документи.
Тема 5	Основи екологічного моніторингу та нормування викидів підприємств харчової промисловості

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми організації навчання: лекція, лабораторне заняття, самостійна робота, консультація.

Методи навчання: словесні (розповідь, пояснення, лекція, дискусія), лабораторні роботи, наочні (демонстрація, ілюстрація), робота у групах, захист рефератів.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усне опитування, оцінювання протоколів лабораторних робіт, проміжний та підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – екзамен.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ECTS).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем вищої освіти мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання.

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/xel1ulcg/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyjavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського: <http://www.nbuv.gov.ua/>.
2. Система підтримки дистанційного навчання "Moodle": <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=4045>

Детальна інформація щодо вивчення курсу «Експрес-методи аналізу харчових продуктів» висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни <https://chemistry.chnu.edu.ua/media/jd2fe5of/rp-monitorynh-25.pdf>