

Перелік дисциплін ОПШ «Харчові технології»

вільного вибору студента на 2023-2024 роки навчання

№	Назва дисципліни	Кількість годин	Семестр вивчення	Форма контролю	Примітка
Дисципліни, що формують загальні компетентності					
1.	Основи підприємництва	60	7	залік	
2.	Менеджмент підприємництва в галузі	60	7	залік	
3.	Основи охорони праці та БЖД	90	4	залік	
4.	Охорона праці в галузі	90	4	залік	
Дисципліни, що формують професійні компетентності					
1.	Технічна мікробіологія	60	6	залік	
2.	Мікробіологія молока і молочних продуктів	60	6	залік	
3.	Промислова санітарія	60	7	залік	
4.	Промсанітарія підприємств	60	7	залік	
5.	Теплотехніка	120	7	залік	
6.	Холодильні машини та установки	120	7	залік	
7.	Основи наукових досліджень	60	7	залік	
8.	Управління якістю продукції	60	7	залік	

Голова ЦК _____

Тетяна СИТНИК

(підпис)

Заступнику директора
з навчальної роботи
Світлана Горбань
Завідувачки технологічного
відділення
Олени СИНЬОГУБ

Службова записка

Прошу затвердити наступний перелік обраних студентами
Технологічного відділення
навчальних дисциплін вільного вибору студента
на 2023- 2024 н.р.,
кількість і чисельність груп для їх вивчення:

№	Назва дисципліни	Кількість годин	Група	Кількість студентів	Семестр	Примітка
		Циклова комісія технологічних дисциплін				
1.	Промислова санітарія	60	X-41	9	7	
2.	Теплотехніка	120	X-41	9	7	
3.	Основи охорони праці та БЖД	90	X-21	14	4	
4.	Технічна мікробіологія	60	X-31	19	6	
5.	Основи наукових досліджень	60	X-41	9	7	
6.	Основи підприємництва	60	X-41	9	7	

Завідувачка відділення _____

Олена СИНЬОГУБ

Харчові технології

Анотація дисципліни

«Промислова санітарія»

Обсяг дисципліни, годин (кредитів ЄКТС): 45 (1,5)

Мета дисципліни: викладання навчальної дисципліни є вивчення гігієни в харчуванні людини та впливу навколишнього середовища на організм людини, а також засвоєння знань та вмінь в боротьбі з мікроорганізмами, комахами та гризунами, вміння проводити профілактичні заходи по попередженню хвороб які можуть виникнути на виробництві та підприємствах по переробці.

Завдання дисципліни:

- **Основне завдання** навчальної дисципліни є вивчення теоретичних відомостей та набуття студентами практичних навичок у боротьбі з різними видами харчових отруєнь, причинами виникнення та заходи по їх профілактиці.

Вивчення правил особистої гігієни працівниками підприємств, санітарних вимог до норм проектування на підприємстві, вентиляції, опалення, водопостачання, каналізації, технологічного обладнання, освітлення, шуму та вібрації, а також освоєння санітарних вимог до зберігання сировини, підготовки її до виробництва.

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні у студентів: інтегративної компетентності: успішно вирішувати практичні проблеми;

загальних компетентностей:

ЗК1. Базові уявлення про основи філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.

ЗК2. Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії

ЗК3. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси

ЗК4. Базові знання фундаментальних наук, в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін

ЗК5. Базові знання в галузі, необхідні для освоєння загально-професійних дисциплін.

фахових компетентностей:

СК1. Здатність застосовувати сучасні техніки, методи та способи організації, планування і проектування.

СК2. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію.

СК3. Сучасні уявлення про наукові основи технології, контролю та управління технологічним процесом.

СК4. Базові уявлення про основні закономірності фізико-хімічних процесів, загальні поняття та закони хімічної термодинаміки, кінетики, розчинів, поверхових явищ та властивостей колоїдних систем.

СК5. Здатність проводити аналіз та синтез органічних з'єднань, складати схеми реакцій отримання органічних з'єднань та реакцій, що характеризують їх хімічні властивості

СК6. Знання загальних хімічних явищ, матеріальності світу та об'єктивності його існування, найпростіших методів хімічних досліджень.

СК7. Знання хімічних, фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у виробництві продуктів харчування

Програмні результати навчання:

ПРН1. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ПРН2. Концептуальні знання, набуті у процесі навчання та професійної діяльності, включаючи певні знання сучасних досягнень.

ПРН3. Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності.

ПРН4. Здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення професійної діяльності.

ПРН5. Здатність кваліфіковано і обґрунтовано використовувати фахові знання для розв'язування галузевих задач; вміти застосовувати відомі пакети прикладних програм для проведення аналізу проблем в галузі.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

знати:

роль гігієни в харчуванні людини та вплив навколишнього середовища на організм людини;

завдання санітарно-гігієнічного нагляду;

види мікроорганізмів, їх розмноження, шляхи розповсюдження та заходи по боротьбі з мікроорганізмами, комахами та гризунами;

види харчових отруєнь, причини виникнення і заходи з їх профілактики;

правила особистої гігієни працівників на підприємстві;

санітарні вимоги до норми проектування на підприємстві, вентиляції, опалення, водопостачання, каналізації, технологічного обладнання, освітлення, шуму і вібрації;

санітарні вимоги до зберігання сировини, підготовки її до виробництва.

вміти:

охарактеризувати тип виробництва в залежності від рівня шуму, вібрації, освітлення; працювати з нормативною документацією на воду;

проводити мікробіологічний аналіз;

застосовувати засоби для дезінфекції, дезінсекції та дератизації на переробних підприємствах та проводити контроль якості проведення даних заходів.

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Вступ.

Тема 2. Їжа, її значення для життєдіяльності організму

Тема 3. Основи епідеміології. Санітарна мікробіологія

Тема 4. Харчові отруєння і їх профілактика. Особиста гігієна працівників підприємств харчової промисловості.

Тема 5. Санітарні вимоги до проектування підприємств.

Тема 6. Санітарні вимоги до технологічного процесу виробництва .

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік.

«Промсанітарія підприємств»

Обсяг дисципліни, годин (кредитів ЄКТС): 45 (1,5)

Мета дисципліни: навчальної дисципліни «Промсанітарія підприємств» полягає у наданні студентам знань, умінь, навичок для здійснення ефективної професійної діяльності шляхом розуміння механізмів оптимального режиму організації заходів з охорони праці на підприємстві, забезпечення належних гігієнічних умов та виробничої санітарії, а також вироблення у них активної позиції щодо практичної реалізації принципу пріоритетності охорони життя та здоров'я працівників відносно результатів виробничої діяльності.

Завдання дисципліни:

- **Основне завдання** дисципліни «Промсанітарія підприємств» є формування у майбутніх фахівців розуміння особливостей організації охорони праці на підприємствах різних галузей, забезпечення належних гігієнічних умов та виробничої санітарії, формування у студентів теоретичних знань, навичок та практичних вмінь для розгляду конкретних ситуацій і вирішення практичних завдань з гігієни та фізіології праці, виробничої санітарії.

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні у студентів: інтегративної компетентності: успішно вирішувати практичні проблеми;

загальних компетентностей:

ЗК1. Базові уявлення про основи філософії, психології, педагогіки, що сприяють розвитку загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причинно-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.

ЗК2. Базові знання фундаментальних розділів математики, в обсязі, необхідному для володіння математичним апаратом відповідної галузі знань, здатність використовувати математичні методи в обраній професії

ЗК3. Базові знання в галузі інформатики й сучасних інформаційних технологій; навички використання програмних засобів і навички роботи в комп'ютерних мережах, уміння створювати бази даних і використовувати інтернет-ресурси

ЗК4. Базові знання фундаментальних наук, в обов'язі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін

ЗК5. Базові знання в галузі, необхідні для освоєння загально- професійних дисциплін.

фахових компетентностей:

СК1. Здатність до спостереження, аналізу й оцінювання потенційної небезпеки (ризиків) функціонування об'єкту господарювання, виробничого середовища, особливостей трудової діяльності, характеру й умов праці.

СК2. Здатність застосовувати сучасні техніки, методи та способи організації, планування і проектування.

СК3. Здатність оформляти і вести технологічну та звітну документацію.

СК4. Сучасні уявлення про наукові основи технології, контролю та управління технологічним процесом.

СК5. Базові уявлення про основні закономірності фізико-хімічних процесів, загальні поняття та закони хімічної термодинаміки, кінетики, розчинів, поверхових явищ та властивостей колоїдних систем.

СК6. Здатність проводити аналіз та синтез органічних з'єднань, складати схеми реакцій отримання органічних з'єднань та реакцій, що характеризують їх хімічні властивості

СК7. Знання загальних хімічних явищ, матеріальності світу та об'єктивності його існування, найпростіших методів хімічних досліджень.

СК8. Знання хімічних, фізико-хімічних, біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів у виробництві продуктів харчування.

Програмні результати навчання:

ПРН1. Визначати й оцінювати небезпеку виробничих процесів під час монтажу, налагодження, експлуатації і ремонту обладнання та транспорту, заходи та засоби забезпечення безпеки виробничого середовища і трудового процесу.

ПРН2. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у певній галузі професійної діяльності або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ПРН3. Критичне осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у навчанні та професійній діяльності.

ПРН4. Здатність збирати, аналізувати, використовувати, упорядковувати, забезпечувати співвідношення та інтерпретувати інформацію стосовно розроблення та реалізації стратегії розвитку нових технологій галузі під час здійснення професійної діяльності.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен

знати:

основних понять гігієни та фізіології праці;

- особливостей фізіології людини та фізіології праці;

- особливостей гігієни праці;

- профілактичних заходів щодо запобігання професійних захворювань та отруень;

- об'єктів дослідження виробничої санітарії;

- факторів мікроклімату робочої зони та особливостей їх впливу на людський організм;
- методів і засобів уникнення впливу виробничих шкідливостей на людський організм;
- гігієнічної класифікації праці;
- нормативно-правових основ проведення атестації робочих місць за умовами праці;

вміти:

- охарактеризувати тип виробництва в залежності від рівня шуму, вібрації, освітлення;
- працювати з нормативною документацією на воду;
- проводити мікробіологічний аналіз;
- застосовувати засоби для дезінфекції, дезінсекції та дератизації на переробних підприємствах та проводити контроль якості проведення даних заходів.
- визначати принципи та організаційні форми покращення здоров'я робітників промислових підприємств;
- пропонувати профілактичні заходи щодо запобігання професійних захворювань та отруєнь;
- характеризувати наслідки впливу електричного струму на організм людини та види електротравм;
- аналізувати класифікацію приміщень за небезпекою електротравм;
- застосовувати гігієнічну класифікацію праці за показниками шкідливості та небезпечності;
- визначати нормативно-правові основи проведення атестації робочих місць за умовами праці;
- спиратись на загальні санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення підприємств, виробничих і допоміжних приміщень;
- визначати порядок проведення паспортизації санітарно-технічного стану виробництв;

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Фізіологія людини. Фізіологія праці.

Тема 2. Гігієна праці як галузь практичної і наукової діяльності

Тема 3. Загальні, виробничо зумовлені та професійні захворювання.

Тема 4. Виробнича санітарія як система оздоровлення виробничого середовища. Мікроклімат виробничих приміщень.

Тема 5. Санітарні вимоги до проектування підприємств.

Тема 6. Шкідливі речовини робочої зони. Вентиляція виробничих приміщень.

Тема 7. Шум, вібрація, ультразвук та інфразвук в умовах робочої зони.

Тема 8. Гігієнічні критерії та класифікація умов праці.

Тема 9. Вимоги до розміщення підприємств. Паспортизація санітарно-технічного стану виробничих приміщень.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік.

Анотація дисципліни

Технічна мікробіологія

Обсяг дисципліни, годин (кредитів ЄКТС): 60 (2)

Мета навчальної дисципліни: навчити студентів глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань систематики, морфології, фізіології, індикації та ідентифікації різноманітних мікроорганізмів, їх розповсюдження в природних умовах та роль в багатьох процесах, що відбуваються у природі та технічному мікробіологічному процесі і використання в тих чи інших галузях діяльності людини.

Основні завдання навчальної дисципліни: привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання з технічної мікробіології, а також практичні навички морфологічних та культуральних досліджень різних груп бактерій, дріжджів та пліснявих грибів. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва кваліфіковано використовувати отримані знання щодо джерел можливої контамінації сировини та готової продукції, здійснювати мікробіологічний контроль сировини, технологічного процесу та кінцевого продукту.

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні студентів: інтегративної компетентності:

Загальних компетентностей:

- ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;
- ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;
- ЗК3. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;
- ЗК4. Здатність працювати в команді
- ЗК5. Здатність працювати автономно;
- ЗК6. Прагнення до збереження навколишнього середовища;

Фахових компетентностей:

- СК1. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;
- СК2. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації
- СК3. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач, ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Зміст дисципліни (тематика):

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Вступ. Розвиток та завдання мікробіології.

Тема 2. Морфологія бактерій.

Тема 3. Морфологія плісневих грибів.

Тема 4. Морфологія дріжджів.

Змістовний модуль 2.

Тема 1. Обмін речовин мікроорганізмів.

Тема 2. Живлення і дихання мікроорганізм

Змістовний модуль 3.

Тема 1. Спиртове бродіння і молочнокисле бродіння.

Тема 2. Пропіоновокисле і маслянокисле бродіння.

Тема 3. Оцтовокисле і лимоннокисле бродіння. Процеси гниття.

Змістовний модуль 4.

Тема 1. Мікробіологія м'яса та м'ясних продуктів.

Тема 2. Мікробіологія яєць і яєчних продуктів.

Тема 3. Мікробіологія риби і рибних продуктів.

Змістовний модуль 5.

Тема 1. Кишкові інфекції та їх профілактика.

Тема 2. Гігієнічна оцінка якості продуктів тваринного походження.

Тема 3. Санітарно-гігієнічна оцінка продуктів рослинного походження.

Тема 4. Санітарні вимоги до зберігання продуктів харчування

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік.

Анотація дисципліни «Мікробіологія молока і молочних продуктів»

Обсяг дисципліни, годин (кредитів ЄКТС): 60 (2)

Метою дисципліни є формування знань щодо різноманітності та поширення мікроорганізмів в молоці та молочних продуктах, їх значення в технології виробництва кисломолочних та молочних продуктів, закономірності і особливості перебігу мікробіологічних процесів в сировині під час технологічного процесу; а також їх важливість як потенційних збудників вад молочних продуктів, харчових токсикозів та токсикоінфекцій.

Завданням дисципліни є підготовка майбутніх фахівців, що чітко розуміють роль мікроорганізмів у формуванні властивостей сировини та готових молочних продуктів, що дозволить їм забезпечити високий рівень санітарно-гігієнічного стану виробництва та попередити вади, псування молочних продуктів і разом з тим отримати якісні і безпечні молокопродукти.

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні студентів: інтегративної компетентності:

Загальних компетентностей:

ЗК1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК3. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК4. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Здатність працювати в команді.

ЗК5. Здатність працювати автономно.

ЗК6. Навички здійснення безпечної діяльності. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

ЗК7. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК8 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

Фахових компетентностей:

СК1. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК2. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК3. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

Знати: - загальну характеристику мікроорганізмів, дріжджів, цвілій, які зустрічаються в молоці та молочних продуктах;

- загальну характеристику мікроорганізмів, які викликають псування молока та молочних продуктів, збудників харчових токсикоінфекцій та токсикозів, патогенні мікроорганізми, які передаються через молоко та молочні продукти до споживача

- основні джерела первинної мікрофлори сирого молока, її зміну при зберіганні та транспортуванні, вади молока мікробного походження, методи зниження бактеріаль загальну характеристику бактеріальних заквасок, їх використання у молочній промисловості, контроль якості; характеристику мікробіологічних процесів у процесі виготовлення кисломолочних продуктів на заквасках;

- джерела первинної мікрофлори кисломолочних продуктів та молочних консервів, умови розвитку мікроорганізмів у процесі виробництва кисломолочних продуктів та молочних консервів; вади кисломолочних продуктів та молочних консервів та мікробіологічний контроль виробництва кисломолочних продуктів;

- знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення; - визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних мікробіологічних методів аналізу (або контролю);

- знати і розуміти основні чинники впливу мікроорганізмів на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль цих нутрієнтів у харчуванні людини.

Уміти: - працювати із світловим мікроскопом, виготовляти препарати для мікроскопії та фарбувати їх;

- користуватися технікою посіву мікроорганізмів на поживні середовища;

- проводити відбір проб молока для і готувати їх до дослідження, проводити мікробіологічні дослідження молока згідно нормативних документів;

- проводити контроль якості рідких та сухих заквасок;

- проводити відбір проб кисломолочних продуктів та молочних консервів, проводити їх мікробіологічне дослідження;

- здатність оцінювати та забезпечувати безпечну мікробіологічну діяльність та якість виконуваних робіт;

- здатність усвідомлювати суть технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів, оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів харчових виробництв, закономірності мікробіологічних перетворень компонентів сировини та харчових продуктів;

- здатність організовувати та проводити мікробіологічний контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів досліджень.

Зміст дисципліни (тематика):

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Вступ. Предмет та завдання дисципліни.

Тема 2. Основні групи мікроорганізмів молока і молочних продуктів.

Тема 3. Анормальна мікрофлора молока та молочних продуктів.

Тема 4. Мікробіологія сирого молока.

Змістовний модуль 2.

Тема 1. Мікробіологія заквасок.

Тема 2. Мікробіологія кисломолочних продуктів.

Тема 3. Мікробіологія масла.

Змістовний модуль 2.

Тема 1. Мікробіологія сиру.

Тема 2. Мікробіологія молочних консервів та морозива.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік.

Анотація дисципліни «Теплотехніка»

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4 кредити ЄКТС

Метою викладання навчальної дисципліни «Теплотехніка» є формування у студентів комплексу знань необхідних для вивчення конструкції, експлуатації, розрахунку і проектування теплового обладнання виробництв та ефективного його використання на виробництві.

Основні завдання навчальної дисципліни «Теплотехніка»:

одержати загальні відомості про теплову техніку, технічні характеристики конкретних видів обладнання, типові конструкції різних функціональних груп обладнання, принцип роботи і основні регулювання машин і обладнання та визначення параметрів цих машин

Загальні компетентності:

ЗК01 Здатність використовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК01. Здатність застосовувати базові знання з фундаментальних та інженерних наук (фізики, математики, хімії, механіки, опору матеріалів, теплотехніки, електротехніки і електроніки, гідравліки) наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.

СК2. Здатність аргументувати вибір методів розв'язування спеціалізованих задач, критично оцінювати отримані результати та захищати прийняті рішення.

СК3. Здатність застосовувати та інтегрувати знання і розуміння основних принципів енергозбереження та ефективності використання ресурсного потенціалу.

СК4. Здатність вибирати і використовувати сучасні технології; проектувати та управляти технологічними процесами й системами виробництва, первинної обробки, зберігання, транспортування та забезпечення якості сировини та продукції відповідних виробництв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен знати:

ПР1. Знати і розуміти засади фундаментальних та інженерних наук, механіки, машинобудування та окреслювати перспективи їхнього розвитку.

ПРН 2. Знати принципи роботи електричних машин, апаратів та автоматизованих електроприводів та уміти використовувати їх для вирішення практичних проблем у професійній діяльності.

ПРН3. Знати принципи роботи біоенергетичних, вітроенергетичних, гідроенергетичних та сонячних енергетичних установок

ПРН4. Розв'язувати складні спеціалізовані задачі з проектування і технічного обслуговування електромеханічних систем, електроустаткування електричних станцій, підстанцій, систем та мереж.

вміти:

ПР. Вміти критично осмислити основні теорії, принципи, методи та поняття у навчанні та професійній діяльності.

ПР1. Мати базові навички аналізу та синтезу інженерних об'єктів, процесів та методів.

ПР2. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР3. Знати і розуміти розділи фундаментальних та інженерних наук на рівні, необхідному для досягнення результатів освітньої-професійної програми.

ПР4. Розуміти проблеми охорони праці та правові питання і передбачати соціальні й екологічні наслідки реалізації технічних завдань.

ПР5. Обґрунтовувати економічно доцільну технологію виробництва, обробки, зберігання і транспортування продукції відповідних виробництв.

ПР6. Дотримуватися правил санітарно-гігієнічної та екологічної безпеки; контролювати дотримання умов безпеки праці; відповідати за якість продукції.

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Теоретичні основи теплотехніки.

Тема 2. Основні поняття і визначення.

Тема 3. Термодинамічні процеси пароутворення.

Тема 4. Термодинаміка відкритих систем.

Тема 5. Теплопровідність

Тема 6. Конвективний теплообмін.

Тема 7. Теплопровідність при граничних умовах третього роду.

Тема 8. Променевий теплообмін.

Тема 9. Основи теплового розрахунку теплообмінних апаратів

Тема 10. Паливо та основи теорії горіння.

Тема 11. Теоретичні основи котельних установок. Конструкції котлів.

Тема 12. Теплогенератори.

Тема 13. Водонагрівники. Електро тагазо опалювальні прилади.

Тема 14. Компресори, вентилятори. Холодильні установки.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю: залік

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ

«Холодильні машини і установки»

Загальний обсяг дисципліни: 120 годин, 4 кредити ЄКТС

Метою викладання навчальної дисципліни «Холодильні машини і установки» є формування у студентів комплексу знань необхідних для вивчення конструкції, експлуатації, розрахунку і проектування обладнання холодильних виробництв та ефективного його використання на виробництві.

Основні завдання навчальної дисципліни «Холодильні машини і установки»: одержати загальні відомості про холодильну техніку, технічні характеристики конкретних видів обладнання, типові конструкції різних функціональних груп обладнання, принцип роботи і основні регулювання машин і обладнання та визначення параметрів цих машин

Компетентності та заплановані результати навчання

Загальні компетентності

ЗК01. Здатність використовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності

СК01. Здатність застосовувати базові знання з фундаментальних та інженерних наук (фізики, математики, хімії, механіки, опору матеріалів, теплотехніки, електротехніки і електроніки, гідравліки) наук в обсязі, необхідному для освоєння загально-професійних дисциплін.

СК02. Здатність аргументувати вибір методів розв'язування спеціалізованих задач, критично оцінювати отримані результати та захищати прийняті рішення.

СК3. Здатність застосовувати та інтегрувати знання і розуміння основних принципів енергозбереження та ефективності використання ресурсного потенціалу.

СК4. Здатність вибирати і використовувати сучасні технології; проектувати та управляти технологічними процесами й системами виробництва, первинної обробки, зберігання, транспортування та забезпечення якості сировини та продукції відповідних виробництв.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач освіти повинен

знати:

ПР01. Знати і розуміти засади фундаментальних та інженерних наук, механіки, машинобудування та окреслювати перспективи їхнього розвитку.

вміти:

ПР01. Вміти критично осмислити основні теорії, принципи, методи та поняття у навчанні та професійній діяльності.

ПР02. Мати базові навички аналізу та синтезу інженерних об'єктів, процесів та методів.

ПР3. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

- ПР4. Знати і розуміти розділи фундаментальних та інженерних наук на рівні, необхідному для досягнення результатів освітньої-професійної програми.
- ПР5. Розуміти проблеми охорони праці та правові питання і передбачати соціальні й екологічні наслідки реалізації технічних завдань.
- ПР6. Обґрунтовувати економічно доцільну технологію виробництва, обробки, зберігання і транспортування продукції відповідних виробництв.
- ПР7. Дотримуватися правил санітарно-гігієнічної та екологічної безпеки; контролювати дотримання умов безпеки праці; відповідати за якість продукції.

Зміст дисципліни (тематика):

- Тема 1.** Теоретичні основи штучного охолодження.
- Тема 2.** Теоретичні цикли і схеми парових компресійних холодильних машин.
- Тема 3.** Процеси в циліндрі парового поршневого компресора.
- Тема 4.** Холодильні агенти.
- Тема 5.** Основні відомості про холодильники для обробки та зберігання харчових продуктів.
- Тема 6.** Системи охолодження.
- Тема 7.** Проектування холодильників.
- Тема 8.** Захисні та теплоізоляційні конструкції холодильників.
- Тема 9.** Камери холодної обробки і зберігання продуктів.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю - залік

Анотація навчальної дисципліни

«Основи наукових досліджень»

Загальний обсяг дисципліни: 60 годин, 2 кредити ЄКТС

Мета вивчення дисципліни – ознайомлення студентів із основними етапами студентської наукової роботи, її видами та можливостями застосування на практиці, ознайомлення з основними напрямками наукових досліджень різних наукових шкіл та методологічними аспектами наукових досліджень.

Перелік компетенцій, яких набуде здобувач після опанування навчальної дисципліни:

знати:

основні етапи науково-дослідної роботи;
структуру організації наукового дослідження;
основні методологічні принципи термінотворення;
розуміти закони, закономірності та принципи наукових досліджень;
основні етапи науково-дослідної роботи студентів у вищих навчальних закладах;
види інформаційного забезпечення науково-дослідної роботи та методіку пошуку.

вміти :

розрізняти поняття наукового закону, закономірності та принципу;
самостійно розробляти робочий план наукового дослідження та етапи студентської наукової роботи;
проводити розрахунки для наукового дослідження шляхом застосування різних математичних та статистичних методів;
застосовувати методіку пошуку необхідної інформації для написання основних студентських наукових робіт;
обробляти наукову інформацію, реєструвати нагромаджені матеріали;
виконувати основні студентські наукові роботи та правильно їх оформлювати.

Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування даної дисципліни:

ЗК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК3. Здатність проваджувати маркетингову діяльність на основі розуміння сутності та змісту теорії маркетингу і функціональних зв'язків між її складовими.

ЗК4. Здатність використовувати інструментарій маркетингу в інноваційній діяльності.

ЗК5. Здатність аналізувати поведінку ринкових суб'єктів та визначати особливості функціонування ринків.

Сфера реалізації набутих знань і вмінь в майбутній професії: Вивчення навчальної дисципліни передбачає набуття теоретичних знань та методів наукових досліджень, їхнього застосування на різних етапах написання студентських наукових робіт; вивчення основних понять наукового дослідження та структурних елементів науки; ознайомлення із організацією наукового дослідження та основними його етапами; ознайомлення із основними методологічними принципами термінотворення; вивчення законів, закономірностей та принципів наукових досліджень; ознайомлення із системою науково-дослідної роботи.

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Предмет та завдання курсу. Основні визначення та поняття у науковому дослідженні.

Тема 2. Становлення науки. Наукові школи в Україні.

Тема 3. Змістовність наукових досліджень в галузі туризму. Організація наукового дослідження.

Тема 4. Основні методологічні принципи термінотворення. Цільові настанови рекреаційно-туристичних досліджень.

Тема 5. Поняття законів, закономірностей, принципів в науковому дослідженні.

Тема 6. Система науково-дослідної роботи студентів у вищому навчальному закладі.

Тема 7. Інформаційне забезпечення НДР. Джерелознавчі проблеми, методика пошуку.

Тема 8. Методи наукових досліджень та їхня характеристика. Тема

Тема 9. Оформлення результатів науково-дослідної роботи.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю - залік

АНОТАЦІЯ ДИСЦИПЛІНИ «УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ»

Загальний обсяг дисципліни: 60 годин, 2 кредити ЄКТС

Мета навчальної дисципліни сформувати у майбутніх фахівців комплекс знань щодо базових принципів, категорій, методів та інструментів управління якістю в сучасних компаніях; узагальнюючи основні досягнення теорії та практики в галузі управління якістю, показати необхідність використання цих досягнень у всіх сферах діяльності організації незалежно від її галузевої належності, розміру та структури; сформувати уявлення про системну організацію процесів управління якістю на підприємстві, що відповідає вимогам міжнародних стандартів.

В результаті вивчення дисципліни студент буде:

Знати: сутність основних теоретичних положень сучасної концепції управління якістю; призначення та механізм застосування класичних і сучасних методів та інструментів управління якістю в поточній діяльності підприємств; послідовність етапів створення на підприємстві системи менеджменту якості, базуючись на процесному підході, та забезпечення її ефективного функціонування на основі концепції постійного поліпшення; порядок застосування міжнародних стандартів у процесі створення та сертифікації системи управління якістю на підприємстві та проведення внутрішнього й зовнішнього аудиту системи управління якістю.

Вміти: інтегрувати стратегію управління якістю в загальну систему стратегічного управління підприємства; здійснювати економічні розрахунки щодо обґрунтування організаційно-технічних рішень, спрямованих на підвищення якості та продуктивності; застосовувати статистичні методи управління якістю в операційній діяльності у процесі забезпечення якості виконання технологічних операцій; описувати бізнес-процеси, що відбуваються в організації й будувати процесну модель підприємства; розробляти документацію системи управління якістю організації відповідно до вимог стандартів ISO 9000 при побудові системи та підготовці підприємства до сертифікації.

Перелік компетенцій, яких набуде студент після опанування даної дисципліни:

ЗК1. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК2. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК3. Здатність проваджувати маркетингову діяльність на основі розуміння сутності та змісту теорії маркетингу і функціональних зв'язків між її складовими.

ЗК4. Здатність використовувати інструментарій маркетингу в інноваційної діяльності.

ЗК5. Здатність аналізувати поведінку ринкових суб'єктів та визначати особливості функціонування ринків.

Сфера реалізації набутих знань і вмінь у майбутній професії

Знання та вміння у межах тематики дисципліни необхідні майбутнім маркетингологам для набуття практичних вмінь з управління якістю продукції і послуг для підвищення ефективності діяльності підприємства. Опанування змісту навчальної дисципліни повинно сприяти розумінню проблем управління якістю в контексті забезпечення конкурентоспроможності продукції і послуг.

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Загальні положення в галузі управління якістю продукції

Тема 2. Показники якості продукції

Тема 3. Основні етапи розвитку та сучасний стан теорії і практики управління якістю.

Тема 4. Система управління якістю на базі концепції TQM

Тема 5. Впровадження систем управління якістю у відповідності з міжнародними стандартами.

Тема 5. Система управління якістю послуг

Тема 6. Європейський підхід щодо управління якістю, сертифікації та процедур оцінки відповідності.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю - залік

Анотація навчальної дисципліни

«Охорона праці з основами БЖД»

Загальний обсяг дисципліни: 60 годин, 2 кредити ЄКТС

Метою викладання навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці» є: формування та розвиток базової компетентності у питаннях безпеки повсякденного життя та професійної діяльності.

Основні **завдання** навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці».

Теоретичні:

розкриття змісту даної дисципліни та зв'язку її з задачами і об'єктами майбутньої спеціальності;

забезпечення здобуття та удосконалення студентами знань основ теорії людської діяльності та причин людської поведінки.

формування необхідних знань, необхідних для ефективного використання сучасних програм загального призначення у навчально-півнавальній діяльності та повсякденному житті;

Практичні:

формування навичок вирішення професійних завдань з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки в небезпечних та надзвичайних ситуаціях;

розвиток уміння самостійно оцінювати ризики та брати на себе обгрунтовану відповідальність у повсякденному житті та професійній діяльності

Загальні компетентності:

ЗК01. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК02. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. К06. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК3. Здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК4. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку галузі, її місця у загальній системі знань про

природу і суспільство та у розвитку суспільства.

ЗК5. Здатність використовувати положення і методи фундаментальних наук для вирішення професійних задач.

ЗК6. Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для контролю та керування технологічних процесів хімічних виробництв.

Результати навчання (ПР):

ПР01. Знати і розуміти механізми і кінетику хімічних процесів, ефективно використовувати їх при проектуванні і вдосконаленні технологічних процесів та апаратів хімічної промисловості.

ПР2. Здійснювати якісний та кількісний аналіз речовин неорганічного та органічного походження, використовуючи відповідні методи загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, фізичної та колоїдної хімії.

ПР3. Розробляти і реалізовувати проекти, що стосуються технологій та обладнання хімічних виробництв, беручи до уваги цілі, ресурси, наявні обмеження, соціальні та економічні аспекти та ризики.

ПР4. Розуміти основні властивості конструкційних матеріалів, принципи та обмеження їх застосовування в хімічній інженерії.

ПР5. Забезпечувати безпеку персоналу та навколишнього середовища під час професійної діяльності у сфері хімічної інженерії.

ПР6. Обговорювати результати професійної діяльності з фахівцями та нефхівцями, аргументувати власну позицію.

ПР7. Розуміти принципи права і правові засади професійної діяльності.

ПР8. Розуміння хімічної інженерії як складника сучасних науки і техніки, її місця у розвитку інженерії, української держави та загальносвітової культури

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Загальні питання охорони праці. Основні поняття. Навчання з питань охорони праці.

Тема 2. Правові та організаційні основи охорони праці.

Тема 3. Основи фізіології, гігієни праці та виробничої санітарії.

Тема 4. Основи електробезпеки.

Тема 5. Основи пожежної та вибухонебезпеки.

Тема 6. Поняття про виробничий травматизм та професійні захворювання. Профілактика травматизму.

Тема 7. Категорійно-понятійний апарат з безпеки життєдіяльності, таксономія небезпек. Системний підхід у безпеці життєдіяльності.

Тема 8. Середовище проживання людини. Людина як елемент системи людина-середовище. Медико-біологічні основи безпеки життєдіяльності.

Тема 9. Застосування ризик орієнтованого підходу для побудови імовірнісних структурно-логічних моделей виникнення та розвитку НС.

Тема 10. Техногенні небезпеки та їх наслідки.

Тема 11. Перша долікарська допомога при невідкладних станах, що виникають у повсякденні та під час надзвичайних ситуацій.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю : залік

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Охорона праці в галузі»

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин, 3 кредити ЄКТС

Метою викладання навчальної дисципліни є : формування та розвиток базової компетентності у питаннях безпеки повсякденного життя та професійної діяльності.

Основні завдання навчальної дисципліни «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в галузі».

Теоретичні:

розкриття змісту даної дисципліни та зв'язку її з задачами і об'єктами майбутньої спеціальності;

забезпечення здобуття та удосконалення студентами знань основ теорії людської діяльності та причин людської поведінки.

формування необхідних знань, необхідних для ефективного використання сучасних програм загального призначення у навчально-півнавчальній діяльності та повсякденному житті;

ЗК 1. Здатність реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати його цінність та необхідність сталого розвитку, верховенства права, права і свобод людини і громадянина України.

ЗК 2. Здатність застосовувати, зберігати моральні, культурні, наукові цінності на основі розуміння історії, розвитку суспільства, техніки, технологій у практичній діяльності.

ЗК 3. Знання і розуміння предметної області, здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 4. Здатність приймати обґрунтовані рішення та застосовувати знання у практичних ситуаціях;

ЗК 5. Навички здійснення безпечної діяльності;

ЗК 6. Здатність зберігати та примножувати знання.

ЗК 7. Здатність використовувати

нормативно-правову базу законодавства України у професійній діяльності

ЗК 8. Здатність володіти навичками управління комплексними діями та проектами, нести відповідальність за прийняття рішень у конкретних виробничих умовах.

Практичні:

формування навичок вирішення професійних завдань з обов'язковим урахуванням галузевих вимог щодо забезпечення безпеки в небезпечних та надзвичайних ситуаціях;

розвиток уміння самостійно оцінювати ризики та брати на себе обгрунтовану відповідальність у повсякденному житті та професійній діяльності.

К13. Здатність обирати і використовувати відповідне обладнання, інструменти та методи для контролю та керування технологічних процесів хімічних виробництв.

Результати навчання (ПР):

ПРН 1. Розуміти причинно-наслідкові зв'язки розвитку галузі, потреби суспільства, уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності з впровадженням сучасних науково-технічних і культурних досягнень світової цивілізації;

ПРН 2. Здатність використовувати економічні, аналітичні та статистичні методи опрацювання даних у виробництві;

ПРН 3. Здатність координувати, інтегрувати й удосконалювати організацію виробничих процесів у виробництві;

ПРН 4. Здатність організувати результативні і безпечні умови роботи;

ПРН 5. Вдосконалювати знання і навички за допомогою довідкової та нормативної літератури, відповідної документації для вирішення виробничих завдань, пов'язаних з професійною діяльністю;

ПРН 6. Вміти приймати самостійні рішення з урахуванням: економічної ефективності, екологічної надійності, нормативних вимог,

стандартів, законодавства та інших;

ПРН 7. У своїй професійній діяльності керуватися нормативно-правовими документами, інструкціями, рекомендаціями, законодавчими актами України, міжнародними нормативно-правовими документами;

ПРН 8. Розробляти, планувати та впроваджувати еколого-обґрунтовані технології та аналізувати результати їх впровадження;

ПРН 9. Перед початком основних технологічних процесів проводити інструктажі з експлуатації обладнання, засобів захисту, безпеки життєдіяльності.

Зміст дисципліни (тематика):

Тема 1. Вступ до курсу. Навчальна дисципліна «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в галузі», її зміст, предмет, методи навчання.

Тема 2. Основні законодавчі акти про охорону праці та безпеку життєдіяльності (Конституція України, Закони України "Про охорону праці", "Про охорону здоров'я", "Про пожежну безпеку", тощо), їх правове поле щодо охорони праці.

Тема 3. Організація робіт з охорони праці на підприємстві. Організація служби охорони праці, її основні завдання, функціональні обов'язки та права.

Тема 4. Навчання з питань охорони праці. Інструктажі з охорони праці, їх види, проведення та реєстрація.

Тема 5. Розслідування та облік нещасних випадків, захворювань та аварій на виробництві.

Тема 6. Державний контроль за охороною праці в країні.

Тема 7. Мікроклімат робочої зони на виробництві.

Тема 8. Освітлення виробничих приміщень.

Тема 9. Захист від шкідливого впливу виробничих речовин.

Тема 10. Виробничий шум та вібрація.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма контролю : залік

Анотація дисципліни

«Основи підприємництва»

Обсяг дисципліни, годин 60 (кредитів ЄКТС):2

Мета дисципліни: надання комплексу знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних технологій і систем автоматизації.

Завдання дисципліни:

- в умовах становлення і розвитку ринкової економіки в Україні, реформування АПК - провідною формою господарювання повинно бути підприємництво. Зростання його ефективності потребує підготовки спеціалістів, які б володіли теорією та практикою сучасної діяльності з урахуванням світового і вітчизняного досвіду.

Вивчення дисципліни базується на законодавчих актах України, зарубіжному та вітчизняному досвіді.

Попередні умови для вивчення даної дисципліни: При проведенні теоретичних занять слід приділяти велику увагу розвитку у студентів таких якостей як здібність до самостійного набуття знань та уміння користуватися науково-виробничою і довідковою літературою. Теоретичні питання слід закріплювати прикладами, економічними розрахунками, фактичними звітними даними підприємств зони та галузі. З метою підвищення ефективності занять їх необхідно проводити з використанням даних конкретних підприємств та активних методів навчання.

В результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати:**

-основні принципи реформування агропромислового комплексу України, способи приватизації власності, порядок створення і форми підприємницьких структур в АПК, законодавчі і нормативні акти, що регламентують підприємницьку діяльність, методи розповсюдження товару, способи формування цін на товари, проблеми міжнародного бізнесу.

уміти:

-орієнтуватися в спеціальній літературі з питань підприємництва і маркетингу, знаходити нові ринкові можливості для підприємства, що посилюють його конкурентоспроможність, розробляти бізнес-плани для малих підприємств, застосовувати складові ділової етики при спілкуванні та організації реклами.

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні у студентів: інтегративної компетентності:

- **Загальні компетентності:**

ЗК 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

фахових компетентностей:

ФК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

ФК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики харчових технологій для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері харчового господарства.

ФК 4. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

ФК 5. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

ФК 6. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій у закладах харчового господарства.

Програмні результати навчання:

ПРН 1. Застосовувати нормативно-правові акти у професійній діяльності.

ПРН 2. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань.

ПРН 3. Дотримуватися вимог охорони праці та протипожежної безпеки у закладах харчових господарств.

ПРН 4. Здійснювати підбір технологічного устаткування й обладнання для раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

ПРН 5. Оформлювати первинну облікову і технологічну документацію у професійній діяльності.

ПРН 6. Контролювати якість продукції і послуг закладів харчового господарства.

Зміст дисципліни (тематика):

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Загальна характеристика підприємницької діяльності.

Тема 2. Економічна суть і особливості організації підприємства.

Тема 3. Правові основи підприємництва.

Тема 4. Організаційні форми підприємницької діяльності.

Тема 5. Фінансово кредитне забезпечення підприємницької діяльності.

Тема 6. Управління ризиком і страхування.

- Тема 7.** Планування підприємницької діяльності.
- Тема 8.** Технологія створення власної справи.
- Тема 9.** Планування в ринкових умовах господарювання. Бізнес-план.
- Тема 10.** Міжнародна підприємницька діяльність.

Змістовний модуль 2.

- Тема 1.** Загальна характеристика міжнародного бізнесу.
- Тема 2.** Регулювання міжнародної підприємницької діяльності.
- Тема 3.** Підприємницький успіх і культура бізнесу.
- Тема 4.** Характеристика бізнесу і організація підприємницького успіху.
- Тема 5.** Професійна культура бізнесової діяльності.
- Тема 6.** Складові ділової етики підприємців.
- Тема 7.** Договірні взаємовідносини і партнерські зв'язки у підприємництві.
- Тема 8.** Загальні основи маркетингу.
- Тема 9.** Маркетинг як один з найважливіших напрямів господарської діяльності підприємства в умовах ринку.
- Тема 10.** Система маркетингових досліджень.
- Тема 11.** Товар у маркетинговій діяльності.
- Тема 12.** Маркетингова цінова політика.
- Тема 13.** Політика збуту товару.
- Тема 14.** Комплекс маркетингових комунікацій.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік.

Анотація дисципліни « Менеджмент підприємництва в галузі»

Обсяг дисципліни, годин 60 (кредитів ЄКТС): 2.

Мета дисципліни: надання комплексу знань, умінь і навичок, необхідних для підвищення ефективності професійної діяльності за допомогою засобів інформаційних технологій і систем автоматизації.

Завдання вивчення дисципліни: вивчення універсальних та спеціалізованих пакетів програм, використання локальних і глобальних мереж, освоєння методик і технологій автоматизованого менеджменту і маркетингу, у тому числі виражених у міжнародних стандартах.

Попередні умови для вивчення даної дисципліни:

Навчальні цілі дисципліни полягають у формуванні у студентів: інтегративної компетентності: Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни “Основи менеджменту” є ознайомлення з основами теорії менеджменту, розуміння процесів та функцій управління, принципів і методів управління трудовими колективами в умовах формування ринкової економіки, сучасного економічного мислення, набуття навичок управлінської діяльності майбутніми фахівцями.

- Загальні компетентності:

ЗК 1. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 3. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Фахові компетентності:

ФК 1. Здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.

ФК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики діяльності менеджера.

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи законодавства у сфері харчового господарства.

ФК 4. Здатність знаходити творчі рішення визначених конкретних проблем у професійній діяльності.

ФК 5 Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

ФК 6. Здатність здійснювати документальне оформлення господарських операцій господарства.

Програмні результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни студент повинен знати:

- Як результат вивчення навчальної дисципліни студенти повинні

знати:

- теорію і методологічні засади управління в умовах ринку
- функції та методи управління;
- методи та моделі прийняття управлінських рішень;
- психологію управління, теорію керівництва та лідерства;
- організацію управлінської діяльності в організаціях, особливості роботи менеджерів;

уміти:

- володіти основними навичками виробничої, організаційної та управлінської діяльності;
- обирати та використовувати концепції, методи та інструментарій менеджменту;
- встановлювати критерії, за якими організація визначає подальший напрямки розвитку, розробляти і реалізовувати відповідні стратегії та плани;
- ефективно використовувати та розвивати людські ресурси в організації;
- створювати та організовувати ефективні комунікації в процесі управління;
- формувати та демонструвати лідерські якості;
- розробляти проекти та управляти ними, виявляти ініціативу та підприємливість;
- використовувати психологічні технології роботи з персоналом;
- спілкуватися з представниками різних професійних груп;
- використовувати інформаційно-комунікаційних технологій для пошуку, оброблення, аналізу інформації з різних джерел та прийняття рішень
- організовувати та мотивувати людей рухатися до спільної мети, працювати в команді;

Зміст дисципліни (тематика):

Змістовний модуль 1.

Тема 1. Сутність, принципи, функції і цілі менеджменту та еволюція його розвитку.

Тема 2. Еволюція в системі менеджменту.

Тема 3. Планування і стратегічний менеджмент.

Тема 4. Організація як функція управління.

Тема 5. Управління в аграрних формуваннях та їх внутрігосподарських підрозділах.

Тема 6. Методи управління.

Тема 7. Контроль у системі менеджменту.

Змістовний модуль 2.

Тема 1. Психологія особистості.

Тема 2. Організаційна поведінка і організаційна культура.

Тема 3. Особистий вплив. Стили керівництва.

Тема 4. Управління конфліктами, змінами і стресами.

Тема 5. Модель сучасного менеджера. Планування і організація праці менеджера.

Види робіт: лекції, практичні заняття, самостійна робота (у т.ч. індивідуальні практичні завдання).

Форма підсумкового контролю: залік