ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ІНЖИНІРИНГУ

Освітній компонент за вибором

для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня

«ФАХОВИЙ МОЛОДШИЙ БАКАЛАВР»

спеціальності 181 «Харчові технології»

(ОПП Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів)

Обсяг освітнього компонента:

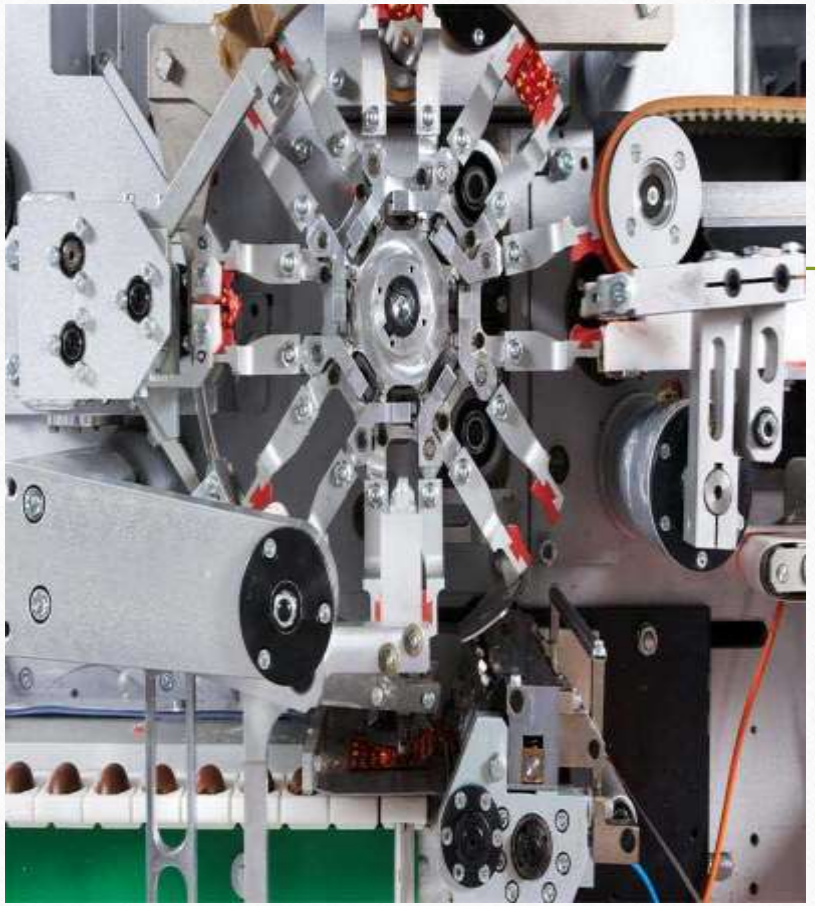
5 семестр, загальна кількість годин – 120; аудиторних –40 кількість кредитів ЄКТС – 4

Мета освітнього компонента:

-- є надання здобувачам освіти необхідної базової суми знань з організації та створення нових конкурентоспроможних підприємств харчової промисловості, реорганізація та удосконалення існуючих підприємств, знайомити з сучасними методами розроблення нових та вдосконалення існуючих підприємств; підготувати до самостійної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, спрямованої на забезпечення виготовлення конкурентоспроможних харчових продуктів.

Компетентності освітнього компонента передбачають:

-- здатність показувати знання і розуміння основних теорій, методів, принципів, технологій і методик в галузі харчових технологій;
-- здатність використовувати знання з загальних інженерних наук у навчанні та професійній діяльності, вміння використовувати їх теорії, принципи та технічні підходи.
-- здатність розуміти предметну область і специфіку професійної діяльності.



Основні завдання освітнього компонента:

– ознайомлення здобувачів освіти із загальними питаннями та теоретичними основами інжинірингових технологій;

– оволодіння основними підходами до етапів інвестиційного проєктування;

– надання здобувачам освіти уміння використати набуті знання для інжинірингу і реінжинірингу підприємств харчової промисловості;

– окреслення тенденцій розвитку підприємств харчування, впровадження в інноваційні проекти сучасних технологій та обладнання, що допоможе надати підприємствам конкурентоздатності та економічної доцільності.

В результаті вивчення освітнього компонента здобувач освіти отримає

загальні компетентності: це здатність реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства та необхідність його розвитку, прав та свобод людини та громадянина в Україні.

спеціальні компетентності: здатність системно відтворювати отриманні знання з освітнього компонента; перспективи розвитку індустрії підприємств харчування; ключові процеси проєктування підприємств харчової промисловості; розробку технічного завдання на проєктування, комплексного технічного завдання на розробку технологічних ліній та лінійок; основи технологічної підготовки конкурсної документації, техніко-економічного обґрунтування проєкту, концепції підприємства; проводити базовий інжиніринг підприємств харчової промисловості; обґрунтовувати необхідність впровадження нових технологій і обладнання;