

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Оптимізація технологічних процесів виробництва продуктів харчування
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.
Рівень (рівні) вищої освіти	Другий (магістерський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	3 семестр
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 14 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 16 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання. Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває методи математичного та технологічного моделювання для оптимізації параметрів виробничих процесів харчової галузі. Здобувачі опановують підходи до аналізу технологічних втрат, підвищення продуктивності та якості продукції. Розглядаються приклади оптимізаційних рішень для типових виробничих процесів. Формування у здобувачів здатності здійснювати оптимізацію технологічних процесів виробництва продуктів харчування з використанням сучасних методів аналізу.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати методи оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів. - Здатність аналізувати технологічні втрати та резерви підвищення ефективності виробництва. - Здатність обґрунтовувати оптимальні технологічні режими виробництва продукції. Програмні результати навчання: - Розробляти пропозиції щодо оптимізації технологічних

	параметрів виробництва. 2. Аналізувати ефективність запропонованих оптимізаційних рішень. 3. Оцінювати вплив оптимізації на якість і собівартість продукції.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Базові знання з дисципліни «Технологічне обладнання харчових виробництв», здобуті на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.