|  |  |
| --- | --- |
| Великий герб | **Силабус навчальної дисципліни****«Проектування підприємств харчової галузі»** |
| **Ступінь вищої освіти:** | бакалавр |
| **Спеціальність:** | 18«Виробництво та технології» |
| **Освітньо-професійна програма:** | «Харчові технології» |
| **Викладач:** | Верхівкер Яков Григорович, професор кафедри товарознавства та митної справи, доктор технічних наук, професор |
| **Кафедра:** | Товарознавства та митної справи, т. 712-40-01 |
| [**Профайл викладача**](http://tms.onaft.edu.ua/sklad-kafedri/) | **Контакт:**e-mail: yaverkhivker@gmail.com 067 |

1. **Загальна інформація**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип дисципліни –** обов’язкова  | **Мова викладання -** українська |

**Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у першому семестрі**

|  |
| --- |
| **Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90** |
| **Аудиторні заняття, годин:** | всього | лекції |
| **денна** | 60 | 20 |
| **заочна** | 34 | 14 |
| **Самостійна робота, годин** | Денна -30 | Заочна- 56-  |
| [**Розклад занять**](https://www.rozklad.onaft.edu.ua/tchviewa.php?type=1) |  |

**2. Анотація навчальної дисципліни**

 Дисципліна «Проектування підприємств харчової галузі» є необхідною для здобувачів вищої освіти – бакалаврів, тому що дозволяє їм розбиратися з технологією виробництва товарів (послуг). Розбиратися в необхідному технологічному обладнанні для виробництва товарів (послуг) та належним умовам, які до них приділяють споживачі. Знати та вміти провести експертизу виробництва товарів та оцінити .рівень підприєства.

**3. Мета навчальної дисципліни**

 Мета викладання дисципліни «Проектування підприємств харчової галузі» полягає в опануванні студентами наукових, нормативних і організаційних основ проектування підприємств харчової галузі та формування знань, вмінь і навичок у оцінки цієї діяльності для забезпечення ефективності комерційної діяльності діючих виробництв.

 Завдання дисципліни «Проектування підприємств харчової галузі» є оволодіння методами проектування підприємств харчової галузі для забезпечення виробництва якісної готової продукції, з метою постачання на ринок конкурентоспроможною продукції (послуги), а отже, і досягнення комерційного успіху.

В результаті вивчення курсу «Проектування підприємств харчової галузі» студенти повинні:

 **знати**:

• основні положення теорії та практики проектування, включаючи науково-методичні, організаційні, економічні та правові основи.

  **вміти:**

• самостійно ставити і розв’язувати виробничі задачі зі проектування харчових виробництв;

• використовувати методи й правила проектування у своїй практичній діяльності для забезпечення високої якості товарів.

**[4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**[5. Зміст навчальної дисципліни](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**6. Система оцінювання та інформаційні ресурси**

**Види контролю:** поточний, підсумковий.

**[Нарахування балів](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**[Інформаційні ресурси](http://tms.onaft.edu.ua/robochi-programi-181-spetsialnosti/)**

**7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [вимог ISO 9001:2015](https://onaft.edu.ua/download/dqcc/ONAFT_policy.pdf), «[Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ](https://onaft.edu.ua/download/pubinfo/Regulat-Academic-Integrity.pdf)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](https://www.onaft.edu.ua/download/pubinfo/provision-educat-process-03.12.19.pdf)».

Викладач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Я.Г.Верхівкер

 підпис

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Бочарова

 підпис