

МОНІТОРИНГ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ

Циклова комісія, яка забезпечує викладання харчові технології
Відділення технологічне

Лектор	<u>Кондрук Антоніна Миколаївна</u>
Семестр	<u>6-й</u>
Освітньо-професійний ступінь	<u>Фаховий молодший бакалавр</u>
Кількість кредитів ЄКТС	<u>1</u>
Форма контролю	<u>Диференційований залік</u>
Аудиторні години	<u>30 год (з них 16 год. лекцій, 14 год. практичних)</u>

Загальний опис 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 виробничих процесів» 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.

Теми лекцій

1. Визначення та методологічні засади побудови систем моніторингу.
2. Класифікація та принципи побудови систем моніторингу.
3. Склад, структура та алгоритм роботи системи моніторингу.
4. Логістичні підходи щодо організації технологічного процесу на підприємствах зернопереробної промисловості.
5. Організація вибору постачальника на підприємствах харчової промисловості.
6. Моніторинг під час приймання та зберігання сировини і допоміжних матеріалів для зернопереробних підприємств. виробництв.
7. Моніторинг товарної продукції. Первинні документи.
8. Основи екологічного моніторингу та нормування викидів підприємств харчової промисловості.

Теми занять (семінарських, практичних)

9. Визначення та методологічні засади побудови систем моніторингу.
10. Класифікація та принципи побудови систем моніторингу.
11. Склад, структура та алгоритм роботи системи моніторингу.

12. Логістичні підходи щодо організації технологічного процесу на підприємствах зернопереробної промисловості.
13. Організація вибору постачальника на підприємствах харчової промисловості.
14. Моніторинг під час приймання та зберігання сировини і допоміжних матеріалів для зернопереробних підприємств. виробництв.
15. Моніторинг товарної продукції. Первинні документи.
16. Основи екологічного моніторингу та нормування викидів підприємств харчової промисловості.