

**АНОТАЦІЯ**  
**НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В**  
**ІНЖЕНЕРНИХ РОЗРАХУНКАХ ГАЛУЗІ»**

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня  
«Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

**Місце дисципліни в навчальному плані** – вибіркова, цикл професійної підготовки.

**Загальний обсяг дисципліни:** 120 годин 4 кредити ЄКТС.

**Мета навчальної дисципліни:** формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань і практичних навичок з питань використання сучасних інформаційних технологій в інженерних розрахунках галузі харчових виробництв та інженерно-технологічного супроводу ефективного використання технологічного обладнання та ефективного функціонування підприємства в цілому.

**Завданням навчальної дисципліни:** привити здобувачам вищої освіти фундаментальні знання про існуючі сучасні інформаційні системи та можливості їх ефективного використання в інженерних та технологічних розрахунках галузі. Засвоєння дисципліни дозволить фахівцям в умовах виробництва обґрунтовано проводити розрахунки потрібного технологічного обладнання, розрахунки потрібних енергоносіїв на етапі проектування підприємства та здійснювати заходи щодо їх мінімізації при роботі підприємства; запроваджувати системи контролю якості сировини та готової продукції на харчових підприємствах.

**Програма навчальної дисципліни:**

Тема 1. Вступ. Сучасні інформаційні технології. Їх класифікація та галузі використання.

Тема 2. Інформаційні технології розрахунків показників діяльності харчового підприємства. Ресурси, що можуть бути використані. Розрахунки технологічні, технічні, розрахунки споживання енергоносіїв.

Тема 3. Інформаційні технології у розрахунках технологічного обладнання на різних етапах функціонування підприємства.

Тема 4. Інформаційні технології у розрахунках щодо забезпечення харчового підприємства обладнанням транспортування сировини, харчової продукції та вантажно-розвантажувального обладнання.

Тема 5. Інформаційні технології забезпечення контролю якості сировини та готової продукції на харчових підприємствах.

**У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:**

**Загальні компетентності:**

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій;

Здатність працювати в команді;

Здатність працювати автономно;

Навички здійснення безпечної діяльності.

### **Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

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

Здатність використовувати сучасні інформаційні технології в інженерних розрахунках галузі харчових виробництв та інженерно-технологічного супроводу ефективного використання технологічного обладнання та ефективного функціонування підприємства в цілому.

### **Результати навчання:**

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій;

Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

Уміти проводити розрахунки потрібного технологічного обладнання, розрахунки потрібних енергоносіїв на етапі проектування підприємства та здійснювати заходи щодо їх мінімізації при роботі підприємства.

### **Вид підсумкового контролю – залік.**