

БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

БІОЛОГО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ



**КАТАЛОГ
анотацій обов'язкових компонент ОПП
для здобувачів вищої освіти**

галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

спеціальність: 181 «Харчові технології»

Рівень вищої освіти: другий магістерський

Біла Церква-2021

Назва дисципліни	Методологія та організація наукових досліджень
Викладач	Загоруй Людмила Петрівна кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	«Магістр» I курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p><i>Знання</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основи наукознавства; - порядок організації науково-дослідної роботи; - методологію наукових досліджень (об'єкти наукових досліджень, загальнонаукові та емпіричні методи дослідження, гіпотези і докази у наукових дослідженнях); - наукову організацію дослідного процесу в харчовій галузі; - інформаційне забезпечення наукових досліджень; - автоматизовані системи обробки інформації; - систематизацію результатів наукових досліджень та їх впровадження у виробництво; - економічну ефективність від впровадження результатів наукових досліджень. <p><i>Вміння:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - застосовувати набуті знання обираючи напрям наукових досліджень; - визначити мету і актуальність досліджень; - сформулювати об'єкт і предмет досліджень; - обґрунтувати новизну досліджень; - поставити завдання та сформулювати робочу гіпотезу; - провести патентний пошук; - скласти схеми досліду і плани наукових досліджень; - готувати публікації.
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Немає
	25 студентів

Назва дисципліни	Інтелектуальна та промислова власність
Викладач	Калініна Галина Петрівна кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва Король-Безпала Леся Петрівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри харчових технологій та технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Другий (магістерський) рівень, 1 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Результатом навчання дисципліни є набуття студентами таких знань і умінь:</p> <p><i>Знання</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основні поняття і категорії в сфері правового регулювання інтелектуальної та промислової власності; - основні нормативні правові акти у сфері правового регулювання інтелектуальної та промислової власності; - об'єктів інтелектуальної та промислової власності підприємства в господарський обіг; - основні інститути права інтелектуальної власності: авторське та суміжні права, патентне право, право на досягнення, право на ноу-хау виробництва; - законодавство про захист прав на результати інтелектуальної діяльності; - відповідальності за порушення прав на результати інтелектуальної діяльності та засоби індивідуалізації. <p><i>Вміння</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - володіти поняттями і категоріями права на результати інтелектуальної діяльності; - аналізувати, тлумачити та правильно застосовувати норми, що регулюють правовідносини у сфері результатів інтелектуальної діяльності, які охороняються законом; - розглядати юридичні факти, що вимагають захисту прав на результати інтелектуальної діяльності і засобів індивідуалізації; - використовувати правові акти та документи у сфері захисту результатів інтелектуальної діяльності; - встановлювати наявність правопорушення у сфері результатів інтелектуальної діяльності, які охороняються;

	- доводити загальні підстави притягнення до цивільноправової, адміністративної та кримінальної відповідальності за порушення законодавства про інтелектуальну та промислову власність.
Опис дисципліни	
<p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p>	<p>Обов'язкова навчальна дисципліна «Інтелектуальна та промислова власність» базується на знаннях таких дисциплін, як «Правознавство», «Науково-дослідна робота студентів», «Стандартизація сертифікація та метрологія», «Економіка підприємств», «Організація та управління виробництвом» вивчених на попередніх курсах.</p> <p>25 студентів</p> <p>Теми лекцій</p> <p>Тема 1. Система інтелектуальної власності. Тема 2. Аналіз стану розвитку інтелектуальної промислової власності у промислово розвинутих країнах та в Україні. Тема 3. Інтелектуальна та промислова власність в економічному і соціальному розвитку суспільства. Тема 4. Система управління інтелектуальною діяльністю. Тема 5. Охорона об'єктів інтелектуальної та промислової власності. Тема 6. Правова охорона нетрадиційних об'єктів інтелектуальної та промислової власності. Тема 7. Оцінювання об'єктів інтелектуальної та промислової власності. Тема 8. Охорона прав на об'єкт інтелектуальної та промислової власності за кордоном. Тема 9. Ліцензування. Ліцензійні угоди, їх характеристики та оцінювання. Тема 10. Система захисту прав інтелектуальної та промислової власності. Тема 11. Маркетинг об'єктів інтелектуальної промислової власності. Тема 12. Економіка інтелектуальної власності. Тема 13. Управління правами інтелектуальної власності.</p> <p>Теми практичних занять</p> <p>Тема 1. Ідентифікація об'єктів права. Тема 2. Досліджування зв'язка між промисловою власністю і розвитком. Тема 3. Оформлення заявки на державну реєстрацію прав автора. Тема 4. Патентна інформація та документація. Тема 5. Патентний пошук та його види.</p>

Мова викладання	Тема 6. Особливості складання опису на різні об'єкти промислової власності. Тема 7. Оформлення промислового зразка або товарного знаку. Тема 8. Оформлення та подання заявки на винахід (корисну модель). Тема 9. Оформлення і реєстрація «ноу-хау». Тема 10. Лістування із закладом експертизи (УкрПатентом). Тема 11. Оформлення ліцензійних умов. Тема 12. Види ліцензійних платежів. Тема 13. Порядок ліцензування підприємницької діяльності. Українська.
------------------------	--

Назва дисципліни	Менеджмент якості та безпеки харчових продуктів
Викладач	Цebro Анастасія Дмитрівна кандидат сільськогосподарських наук, асистент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	5 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Загальні та фахові компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. • Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. • Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. <p>Програмні результати навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вміти впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. • Вміти розробляти основні елементи системи якості згідно з концепцією TQM, виконувати оцінювання побудованої системи за критеріями європейської премії за якість. • Вміти визначати основні фактори впливу на якість продукції та володіти методами оцінки якості сировини та готових продуктів. • Розробляти програми розвитку та функціонування підприємств галузі, впроваджувати раціональні методи управління виробничими процесами, планувати потребу у ресурсах. • Володіти знаннями щодо сучасних підходів функціонування систем якості та вміти їх використовувати на практиці. • Розуміти основні принципи і підходи екологічно безпечного харчового виробництва. • Вміти обґрунтовувати необхідність екологізації харчового виробництва та організувати процес утилізації відходів.
Опис дисципліни	

<p>Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни</p> <p>Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися</p> <p>Теми аудиторних занять</p>	<p>Програма підготовлена з урахуванням структурно-логічного зв'язку дисципліни з «Загальна технологія харчових виробництв», «Теоретичні основи технологій харчових виробництв», «Стандартизація, сертифікація та метрологія» та іншими дисциплінами.</p> <p>25 студентів</p> <p>Теми лекцій</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Положення про академічну доброчесність, вступ до дисципліни. Стандартизація термінології в галузі управління якістю та безпечністю харчових продуктів. 2. Основні проблеми в управлінні якістю та безпечністю харчових продуктів. 3. Вітчизняний досвід управління якістю. 4. Міжнародний досвід з управління якістю та безпечністю харчових продуктів, базова концепція управління якістю. 5. Системи управління якістю. Система якості в стандартах ISO серії 9000. 6. Статистичні методи контролю якості, інструменти управління якістю та процес розгортання функції QFD. 7. Витрати на якість та їх класифікація. 8. Облік витрат на якість в умовах TQM. 9. Аудит якості та премії якості. 10. Сертифікація, передумови та умови проведення. 11. Системи управління якістю в Україні. 12. Система НАССР, основні поняття та функції, дослідження і планування. <p>Теми практичних занять</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стандартизація термінології в галузі управління якістю. 2. Етапи розвитку управління якістю та безпечністю харчових продуктів. 3. Міжнародний досвід управління якістю. 4. Вітчизняний досвід управління якістю. 5. Системи управління якістю. 6. Сертифікація систем якості на підприємстві. 7. Статистичні методи контролю якості. 8. Витрати на якість та їх класифікація. 9. Облік витрат на якість в умовах TQM. 10. Аудит якості та премії якості. 11. Сертифікація, передумови та умови проведення. 12. Системи управління якістю в Україні
---	---

Мова викладання	13. Система НАССР, основні поняття та функції, дослідження і планування Українська
------------------------	--

Назва дисципліни	Оптимізація виробничих процесів та енергоресурсозберігальні технології
Викладач	Калініна Галина Петрівна кандидат технічних наук, доцент кафедри харчових технологій і технологій переробки продукції тваринництва
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни	Другий (магістерський) рівень, 2 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Очікувані результатів навчання, що забезпечує дисципліна	Знання сучасних досягнень і перспективних напрямів оптимізації технологій харчових продуктів Вміти приймати ефективні рішення у невизначених ситуаціях Вміти аналізувати технологію, визначати відхилення від норми, які спричиняють зниження якості продукції Знання основних принципів наукової методології та методи проведення лабораторних і виробничих досліджень Застосовувати спеціальне обладнання та сучасні методи досліджень для розв'язання складних задач в харчових технологіях Застосовувати сучасне програмне забезпечення для обробки експериментальних даних обробки і приймати оптимальні режими технологій Вміти розробляти та оптимізувати рецептури з наступним їх впровадженням у виробництво Знання сучасних технологічних процесів переробки сировини у виробництві харчових продуктів. Вміти у виробничих умовах усувати ризики при прийнятті рішень для забезпечення ресурсозаощадження і мінімізації викидів у навколишнє середовище шкідливих речовин
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна «Оптимізація виробничих процесів та енергоресурсозберігальні технології» базується на знаннях таких дисциплін, як «Методологія наукової творчості», «Стандартизація, сертифікація та метрологія», «Загальні технології харчових виробництв», «Технологія продуктів функціонального призначення» вивчених на попередніх курсах.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	30 студентів

<p>Теми аудиторних занять</p>	<p><i>Змістовий модуль 1. Порядок постановки оптимізаційних задач</i></p> <p>Тема 1.1. Системний аналіз технологічних процесів галузі. Оптимізація технологічних параметрів як фактор ресурсозбереження</p> <p>Тема 1.2. Вибір вихідних даних: вимоги до параметрів та факторів оптимізаційних задач.</p> <p>Тема 1.3. Порядок вибору математичної моделі. Організація експериментальних досліджень.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Енерго- та ресурсозберігальні підходи, їх використання у оптимізації технологічних процесів галузі</i></p> <p>Тема 2.1. Планування, реалізація та опрацювання даних повного та дробового факторного експериментів</p> <p>Тема 2.2. Загальна характеристика методів вирішення оптимізаційних задач</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Комплексна кваліметрична оцінка продуктів і процесів</i></p> <p>Тема 3.1. Кваліметрична оцінка якості харчових продуктів</p> <p>Тема 3.2. Оптимізація складу багатокomпонентних систем. Рецептурна задача оптимізації харчової суміші.</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>Українська</p>

Назва дисципліни	Проектування та впровадження новітніх технологій
Викладач	Слюсаренко Сергій Володимирович Кандидат ветеринарних наук, доцент кафедри безпечності та якості харчових продуктів, сировини і технологічних процесів
Курс та семестр, у якому планується вивчення дисципліни Другий (магістерський)	Другий (магістерський) рівень, 2 курс, 1 семестр
Факультети, студентам яких пропонується вивчати дисципліну	Біолого-технологічний факультет
Перелік компетентностей та відповідних результатів навчання, що забезпечує дисципліна	<p>Згідно вимог освітньо-професійної програми «Харчові технології» здобувачі повинні набути здатності отримувати наступні компетентності:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знати основи управління інноваційними об'єктами., структуру, оточення проекту та його учасників; - знати технологію реалізації інноваційних проектів; - знати інноваційні технології м'ясопродуктів; - знати інноваційні технології молочної промисловості; - володіти інформаційною базою для доведення необхідності впровадження інновацій з врахуванням основ економіки та інформаційних технологій; - володіти теоретичними знаннями щодо системи правової охорони інтелектуальної власності в Україні і світі, уміти готувати документи, пов'язані з процедурою охорони прав інтелектуальної власності. - уміти ініціювати і розробляти концепції проекту. Проводити аналіз ефективності інноваційних проектів; - уміти застосовувати програмні комплекси автоматизованого управління проектами; - уміти застосовувати харчові інгредієнти, добавки та їх суміші у технологіях м'ясних продуктів; - розробляти та реалізовувати інноваційні наукові проекти фундаментального та прикладного спрямування в рамках інноваційної діяльності підприємств молочної промисловості, як засіб підвищення конкурентоспроможності на ринку; - уміти керувати ризиками інноваційних проектів (основні принципи управління проектними ризиками, ідентифікація ризиків, типові ризики проекту).
Опис дисципліни	
Попередні умови, необхідні для вивчення дисципліни	Вивчення обов'язкової дисципліни «Проектування та впровадження новітніх технологій» базується на знаннях таких дисциплін як: «Інженерна графіка» (2 курс) «Проектування підприємств з основами САПР», «Економіка

	підприємств», «Загальна технологія харчових виробництв» вивчених на 3-му та 4-му курсах бакалаврського рівня підготовки.
Максимальна кількість студентів, які можуть одночасно навчатися	30 студентів
Теми аудиторних занять	<p><i>Змістовий модуль 1. Інноваційний проект як об'єкт управління.</i></p> <p>Основи управління інноваційними об'єктами та оцінка ефективності інноваційних проектів.</p> <p>1.1. Інноваційний проект як об'єкт управління. Предмет, головна мета дисципліни «Управління інноваційними проектами». Поняття «інноваційний проект», види інноваційних проектів та їх загальні ознаки.</p> <p>1.2. Відмінність інноваційного проекту від інвестиційного. Продукт інноваційного проекту.</p> <p>1.3. Основи управління інноваційними об'єктами. Історія управління проектами. Фази життєвого циклу інноваційного проекту.</p> <p>1.4. Структура і оточення проекту. Учасники проекту.</p> <p>1.5. Оцінка ефективності іноваційних проектів. Ініціація і розробка концепції проекту. Види аналізу інноваційних проектів.</p> <p><i>Змістовий модуль 2. Методи і технологія управління інноваційними проектами. Проектно-кошторисна документація. Кошторис і бюджет проекту.</i></p> <p>2.1. Методи і технологія управління інноваційними проектами. Технологія реалізації інноваційних проектів.</p> <p>2.2. Аутсорсинг та офшоринг. Організаційні структури інноваційного проекту.</p> <p>2.3. Проектно-кошторисна документація. Кошторис і бюджет проекту. Розробка проектно-кошторисної документації (тендери на розробку, вимоги до документації, експертиза та затвердження інноваційних проектів). Призначення кошторисів. Методи визначення кошторисної вартості. Типи кошторисів. Структура кошторисної вартості. Розробка бюджету проекту. Основні завдання бюджетного контролю.</p> <p><i>Змістовий модуль 3. Контракти за проведення проектування, їх структура і функції.</i></p> <p>3.1. Контракти, їх структура і функції. Міжнародні контракти.</p> <p>3.2. Професійні організації з управління проектами.</p> <p>3.3. Інноваційні технології м'ясопродуктів.</p> <p>3.4. Інноваційні технології молочної промисловості.</p>

	<p><i>Змістовий модуль 4. Особливості управління інноваційними проектами. Інструменти захисту інтересів замовника і виконавця проекту.</i></p> <p>4.1. Управління ризиками інноваційних проектів. Основні принципи управління проектними ризиками. Ідентифікація ризиків. Типові ризики проекту.</p> <p>4.2. Інструменти захисту інтересів замовника і виконавця проекту. Контракти, їх структура і функції. Міжнародні контракти. Гарантія за контрактами на виконання проекту. Захист інтересів виконавця.</p>
Мова викладання	Українська