

# ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра харчових технологій  
Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	4
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	залік
<i>Викладач</i>	к.т.н., доцент ДЗЮНДЗЯ Оксана Валентинівна

**Метою** дисципліни є засвоєння теоретичних знань з основних питань сучасної організації виробництва та планування діяльності підприємства, набуття практичних навичок у проведенні різноманітних розрахунків, пов'язаних із проектуванням організаційних процесів, оцінкою наявних резервів та плануванням діяльності підприємства.

**Завданням** є вивчення теоретичних і практичних засад організації та планування виробничих систем в сучасних умовах, набуття навичок аналізу та визначення ресурсів діяльності підприємства, виконання техніко-економічних розрахунків та обґрунтування планових показників.

**Загальні компетентності:** Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності. Здатність працювати в команді. Здатність працювати автономно. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

**Фахові компетентності:** Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. Здатність підвищувати ефективність виробництва, забезпечувати відповідність рівня якості та безпечності при виробництві харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

**Програмні результати навчання:** Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

## **Зміст за темами:**

- Тема 1. Організаційно-правові форми харчових підприємств
- Тема 2. Особливості організації виробничих процесів на харчових підприємствах
- Тема 3. Виробничий процес, організація виробництва
- Тема 4. Раціоналізація виробничого процесу
- Тема 5. Організація та нормування праці.