

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ

Кафедра інженерії харчового виробництва

Біолого-технологічний факультет

<i>Семестр</i>	3
<i>Освітній ступінь</i>	Бакалавр
<i>Кількість кредитів ЄКТС</i>	3
<i>Форма контролю</i>	Залік

Загальний опис дисципліни

Мета і завдання дисципліни є формування базових знань стосовно особливостей організації виробництва харчової продукції; раціональну організацію праці на підприємствах; раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі виробництва продукції. **Завдання:** ознайомлення з основами організації виробництва продукції харчовими підприємствами; видами та формами продовольчого, матеріально-технічного забезпечення харчових підприємств; організацію роботи складського та тарного господарств; основні функції оперативного планування виробництва; особливості організації роботи виробничих цехів;

Компетентності

Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Здатність працювати в команді. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. 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, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

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.