

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ВИРОБНИЧА ГНУЧКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	не обмежено в рамках спеціальності	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	другий (магістерський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Головко Тетяна Миколаївна



Вища освіта – спеціальність товаровознавство та експертиза в митній справі

Науковий ступень – доктор технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

Вчене звання - професор кафедри технології м'яса

Досвід роботи – 17 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок;
- з 2021 р. по теперішній час – експертка секції 5 «Продовольча безпека, ресурсозберігаюче сільське та лісове господарство, дослідження морських, прибережних та внутрішніх вод, біоекономіка» Конкурсу проектів наукових робіт та науково-технічних (експериментальних) розробок молодих вчених (Міністерство освіти і науки України)
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0677096521	електронна пошта	golovko.tatyana.10@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	------------------------------	-----------------------	--------

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	набуття теоретичних знань та практичних навичок щодо раціональної організації виробництва та планування діяльності підприємств харчової промисловості з використанням методів підвищення результативності виробничих систем підприємства.
Формат	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> РН 1. Відшукувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технології м'яса та м'ясопродуктів (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК2, СК3) / практичні та індивідуальні завдання, тестування РН 5. Обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових, з особливостями технологій м'ясопереробної галузі, як промислових, так і крафтових (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК3, СК6) / практичні та індивідуальні завдання, тестування РН 6. Розробляти та реалізовувати програми розвитку підприємств м'ясної галузі на коротко- та довгострокову перспективу, аналізувати та оцінювати їх ефективність, екологічні та соціальні наслідки (ЗК2, ЗК4, СК3) / практичні та індивідуальні завдання, тестування РН 11. Оцінювати та усувати ризики і невизначеності при прийнятті технологічних та організаційних рішень у виробничих умовах для забезпечення якості та безпечності харчових продуктів, зокрема м'ясних продуктів промислового та крафтового виробництва (ЗК2, ЗК3, СК1, СК6) / практичні та індивідуальні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	4 кредити ECTS (120 годин): 8 годин лекції, 16 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1.	Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Особливості організації виробничо-господарської діяльності підприємств харчової промисловості.	Самостійна робота	Актуальні завдання розвитку сучасний стан галузей харчової промисловості України.
Лекція 2.	Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.	ЛПЗ 2	Принципи та особливості організації виробничого процесу на підприємствах харчової галузі.		Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості.
Лекція 3.	Організація оплати праці на підприємствах харчової галузі.	ЛПЗ 3	Організація контролю виробництва та якості харчової продукції.		Основні риси, характеристики та задачі промислових підприємств.
Лекція 4.	Методи організації основного та потокового виробництва на підприємствах харчової промисловості.	ЛПЗ 4	Організація комплексного обслуговування виробництва та інноваційної діяльності на підприємствах харчової галузі.		Виробнича потужність підприємства.
					Організація оплати праці на підприємствах харчової галузі.
					Трудовий процес та організація праці на підприємствах.
					Формування системи забезпечення якості на підприємствах харчової промисловості.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література (основна)

1. Організація виробництва. Підручник. / Круш П.В., Подвігіна В.І., Гулевич В.О. та ін. Київ: Каравела, 2018. 552 с.
2. Мазнєв Г.Є., Калініченко С.М., Щербакова І.С., Грідін О.В. Організація виробництва. Вид. 2-ге випр.. і доп. Харків: Вид-во «Майдан». 2013. 604 с.
3. Герасимчук Н. А. Організація виробництва : навч. посібник. Житомир : Видавництво ЖДУ ім. І.Франка, 2009. 244 с.
4. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф.. Т.Л. Мостенська. Київ. Кондор. 2012. 723 с
5. Гордієнко О.В., Рудько О.І., Кулініч О.І. Організація виробництва: Навчальний посібник. Київ: Аграрна освіта, 2010. 377 с.

Література (допоміжна)

1. Гриньова В.Н., Салун М.М. Організація виробництва: навч. посібник. Харків: ВД «ІНЖЕК». 2007. 576 с.
2. Максимов В. В., Войшвілло В. Д., Синиця Л. В. Організація виробництва : навч. посіб. Луганськ : [Вид-во СНУ ім. В. Даля], 2011. 263 с.
3. Організація виробництва : підручник / А. І. Яковлев [та ін.] ; ред.: А. І. Яковлев, С. П. Сударкіна, М. І. Ларка ; Нац. техн. ун-т "Харків. політехн. ін-т". Харків : НТУ "ХПІ", 2016. 436 с.
4. Прохорова В. В., Давидова О. Ю. Організація виробництва : навч. Посібник. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.
5. Свелеба Н. А. Організація виробництва : навч. посіб. Львів : Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. 383 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.