

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



LEAN PRODUCTION У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ: ЕФЕКТИВНІСТЬ І РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ

спеціальність	181 «Харчові технології»	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	«Технології харчових продуктів тваринного походження»	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	технології м'яса

ВИКЛАДАЧ

Онищенко В'ячеслав Миколайович



Вища освіта – спеціальність «Товарознавство та комерційна діяльність»

Науковий ступінь – доктор технічних наук, спеціальність 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри технології м'яса

Досвід роботи – більше 20 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- автор 5 методичних розробок;
- співавтор більше 20 тематичних публікацій;
- учасник наукових і методичних конференцій.

телефон	0633126969	електронна пошта	0633126969@btu.kharkov.ua	дистанційна підтримка	MOODLE
---------	------------	------------------	---------------------------	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені: - .

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета:	набуття студентами теоретичних знань з сучасних основ та методологічних підходів концепції ощадливого виробництва у м'ясній промисловості, а також трендів розвитку Lean Production та специфіки розширення інструментарію концепції; набуття компетентностей і практичних навичок з визначення залишків та відходів виробництв, аналізу та узагальнення складових загального ресурсного балансу, організаційних та технологічних рішень з ощадливого виробництва на підприємствах м'ясної промисловості з метою підвищення ефективності технологій галузі.
Формат:	лекції, лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання.
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none"> розуміння та здатність аналізувати і визначати, на підставі основ, методологічних підходів концепції ощадливого виробництва у м'ясній промисловості, трендів розвитку та специфіки розширення інструментарію концепції, складові загального ресурсного балансу, залишки та відходи виробництв з метою ресурсозбереження й підвищення ефективності технологій галузі (ЗК01, ЗК05, СК015, СК027, ПРН01, ПРН05, ПРН14) / лабораторні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування; здатність до імплементації одержаних комплексних знань з ресурсозбереження задля визначення організаційних та технологічних рішень з ощадливого виробництва на підприємствах м'ясної промисловості (ЗК01, ЗК05, СК015, СК027, ПРН01, ПРН05, ПРН14) / лабораторні та індивідуальні завдання, колоквиуми й тестування.
Обсяг і форми контролю:	6,0 кредитів ECTS (180 годин): лекції – 24 години, практичні – 36 годин, самостійна робота – 120 годин; модульний контроль (2 модулі); підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача:	вчасне оволодіння матеріалом дисципліни та виконання завдань, активність
Умови зарахування:	згідно із навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	<p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.</p> <p>СК15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.</p> <p>СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>	Програмні результати навчання	<p>ПРН01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку харчової промисловості, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.</p> <p>ПРН05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.</p> <p>ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p>
--------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. СУЧАСНІ ОСНОВИ ТА МЕТОДОЛОГІЧНІ ПІДХОДИ КОНЦЕПЦІЇ ОЩАДЛИВОГО ВИРОБНИЦТВА

Тема 1.	Концепція ощадливого виробництва: загальні принципи та інструментарій.	ЛПЗ 1. (лабораторно-практичне заняття 1)	Алгоритми загальних методологічних підходів концепції Lean Production.	Самостійна та індивідуальна робота	Аналіз сучасних основ та методологічних підходів концепції ощадливого виробництва.
Тема 2.	Тренди розвитку Lean Production.	ЛПЗ 2	Етапи еволюції Lean Production.		
Тема 3.	Сучасний світовий та вітчизняний досвід застосування концепції ощадливого виробництва.	ЛПЗ 3	Напрями використання інструментарію Lean Production.		

Модуль 2. ЕФЕКТИВНІСТЬ І РЕСУРСОЗБЕРЕЖЕННЯ У М'ЯСНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ

Тема 4.	Складові загального ресурсного балансу технологій м'ясної промисловості.	ЛПЗ 4	Напрями ефективного використання ресурсів у технологіях м'ясної промисловості	Самостійна та індивідуальна робота	Аналіз шляхів ресурсозбереження та визначення їх ефективності у технологіях м'ясної промисловості.
Тема 5.	Вторинна сировина (залишки та відходи) м'ясної промисловості.	ЛПЗ 5	Характеристика вторинної сировини м'ясної промисловості.		
Тема 6.	Технології ощадливого виробництва та ресурсозбереження у м'ясній промисловості: шляхи запровадження та ефективність.	ЛПЗ 6	Дослідження ресурсозберігаючих технологій у м'ясній промисловості.		

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Малічевський В., Годнев Є., Кашенко В., Лелека В. Ощадливе виробництво від А до Я. Довідник термінів та інструментів. Харків: «Фабула», 2023. 368 с.
2. Вумек Д., Джонс Д. Ощадливе виробництво / Перекл. з англ. Д. Погребняк. Харків: «Фабула», 2018. 448 с.
3. Пешук Л. В. Технологія переробки вторинних продуктів м'ясної галузі: підручник. Київ: «Центр учбової літератури», 2019. 368 с.
4. Дубініна А. А., Карпенко З. П., Дубініна С. О., Селютіна Г. А. Товарознавство вторинної сировини: навч. посібник. Київ: «Видавничий дім «Професіонал», 2009. 336 с.
5. Михайлов В. М., Онищенко В. М., Пак А. О., Янчева М. О. Обґрунтування технології смажених ковбас у склеєних кишкових оболонках, армованих тепловою коагуляцією і дубленням: монографія. Харків: ДБТУ, 2023. 109 с.

Методичне забезпечення

1. Онищенко В. М. Lean Production у м'ясній промисловості: ефективність і ресурсозбереження: конспект лекцій з дисципліни для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження». Харків: ДБТУ, 2025. 55 с.
2. Онищенко В. М. Lean Production у м'ясній промисловості: ефективність і ресурсозбереження: методичні вказівки до лабораторних та практичних занять і самостійної роботи для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження». Харків: ДБТУ, 2025. 21 с.
3. Онищенко В. М. Lean Production у м'ясній промисловості: ефективність і ресурсозбереження: робоча програма дисципліни для студентів освітнього рівня бакалавра спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Технології харчових продуктів тваринного походження». Харків: ДБТУ, 2025. 15 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/pro-universitet/publiczna-informatsiya/normativna-baza/>)

Оцінка знань та умінь з дисципліни здійснюється за даними поточного та підсумкового контролю. Підсумковий контроль проводиться у формі заліку. Форми оцінювання поточної навчальної діяльності включає контроль теоретичної та практичної підготовки під час проведення навчальних занять. Рейтинг студента визначається за 100-бальною шкалою відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Державному біотехнологічному університеті».

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100-бальна ECTS (стандартна)	До 50	Виконання лабораторно-практичних робіт, індивідуальна та самостійна робота
		До 50	Поточне та підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100-бальна сумарна	До 40	Виконання лабораторно-практичних робіт
		До 50	Тестування
		До 10	Виконання індивідуальної та самостійної роботи

Поточна, самостійна та індивідуальна робота (номери тем, сумарна кількість (min–max) балів)						Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	
10–17	10–17	10–17	10–17	10–16	10–16	60–100

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.