

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ВИРОБНИЧА ГНУЧКІСТЬ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

спеціальність	G13 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 товарознавство 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	- здатність аналізувати ефективність підбору, експлуатації, удосконалення, модернізації технічного обладнання та устаткування у галузі харчових технологій (ЗК1, ЗК4, ЗК5, СК2, СК3, РН 1, РН 5) / практичні та індивідуальні завдання, тестування - обирати та впроваджувати у практичну виробничу діяльність ефективні технології, обладнання та раціональні методи управління виробництвом з урахуванням світових тенденцій розвитку харчових технологій м'ясопереробної галузі (ЗК1, ЗК2, ЗК4, ЗК5, СК1, СК3, СК6, РН 5, РН 6) / практичні та індивідуальні завдання, тестування - здатність впроваджувати заходи, які спрямовані на гармонійне поєднання типів і методів організації виробництва з метою забезпечення оптимізації виробничих процесів, ефективного використання їх основних елементів та досягнення високих виробничих і економічних показників в діяльності підприємств харчової промисловості (ЗК2, ЗК4, СК3, РН 5, РН 6) / практичні та індивідуальні завдання, тестування - обґрунтовувати організаційні заходи щодо забезпечення зростання продуктивності праці шляхом удосконалення її організації, високої якості виробленої харчової продукції та її конкурентоспроможності (ЗК2, ЗК3, СК1, СК6, РН 6, РН 11) / практичні та індивідуальні завдання, тестування
Обсяг і форми контролю	5 кредити ECTS (150 годин): 16 годин лекції, 24 годин лабораторно-практичні; підсумковий контроль – залік.
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	вільне зарахування

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетенції	ЗК 1. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК 2. Здатність проводити дослідження на відповідному рівні. ЗК 3. Здатність генерувати нові ідеї (креативність). ЗК 4. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо. ЗК 5. Здатність працювати в міжнародному контексті. СК 1. Здатність обирати та застосовувати спеціалізоване лабораторне і технологічне обладнання та прилади, зокрема властиве м'ясопереробній галузі, а також науково-обґрунтовані методи та програмне забезпечення для проведення наукових досліджень у сфері харчових технологій з зосередженням на продуктах тваринного походження СК 2. Здатність планувати і виконувати наукові дослідження з урахуванням світових тенденцій науково-технічного розвитку м'ясопереробної галузі СК 3. Здатність захищати інтелектуальну власність у сфері харчових технологій, зокрема м'ясопереробної галузі. СК 6. Здатність забезпечувати якість та безпечність харчових продуктів, зокрема м'яса та м'ясопродуктів, під час впровадження технологічних інновацій на промислових та крафтових підприємствах галузі.	Програмні результати навчання	РН 1. Відшуковувати систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію з різних джерел для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій, зокрема промислових та крафтових технологій м'яса та м'ясопродуктів. 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. 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. 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.
-------------	--	-------------------------------	--

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Лекція 1,2	Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку.	Лабораторно-практичне заняття 1 (ЛПЗ 1)	Місце харчової промисловості в господарстві України	Самостійна робота	Актуальні завдання розвитку сучасний стан галузей харчової промисловості України.
Лекція 3,4	Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.	ЛПЗ 2	Організаційно-правові форми підприємств та їх об'єднань		Регулювання діяльності підприємств харчової промисловості.
Лекція 5,6	Організація оплати праці на підприємствах харчової галузі.	ЛПЗ 3	Організація праці персоналу підприємств харчової промисловості		Основні риси, характеристики та задачі промислових підприємств.
Лекція 7,8	Методи організації основного та потокового виробництва на підприємствах харчової промисловості.	ЛПЗ 4	Організація виробництва на підприємстві		Виробнича потужність підприємства.
					Організація оплати праці на підприємствах харчової галузі.
					Трудовий процес та організація праці на підприємствах.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. 1. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л. Мостенська. – К. Кондор, 2012. – 723 с.	Методичне забезпечення	1. Головка Т.М., Жеребкін М.В. Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості : Робоча програма навчальної дисципліни. - Х.: ДБТУ, 2025.-11 с.
	2. 2. Михалюк Н. І. Планування діяльності підприємств : навч. посіб. / Н. І. Михалюк. – К. : Ліра-К, 2015. – 620 с.		2. Головка Т.М., Жеребкін М.В. Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості : методичні вказівки до практичних занять та самостійної роботи. – Х.: РВВ. ДБТУ, 2025. – 38 с.
	3. 3. Іванова В.В. Планування діяльності підприємства: навч. посібник. Іванова В.В. / – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 427 с.		3. Головка Т.М., Жеребкін М.В. Виробнича гнучкість підприємств харчової промисловості : Опорний конспект лекцій для студентів. - Х.: ДБТУ, 2025. – 37 с.
	4. 4. Загуцький У. Р. Планування і діагностика діяльності підприємств: навч. посіб. / У. Р. Загуцький, В. М. Цимбалюк, С. Г. Шевченко. – К.: Ліра-К, 2013. –320 с.		
	5. 5. Планування діяльності підприємства: Конспект лекцій /укладач Т.В. Клименко . – Лозова: 2017. – 70 с.		

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

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.