

# ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Кафедра інженерії харчового виробництва

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 ДЗІОНДЗЯ Оксана Валентинівна

**Метою** дисципліни є засвоєння теоретичних знань з основних питань сучасної організації виробничої діяльності підприємства, набуття практичних навичок у проведенні різноманітних розрахунків, пов'язаних із виробничими процесами.

**Завданням** є вивчення теоретичних і практичних засад організації виробничої діяльності харчових підприємства.

**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 застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки. 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. Організація постачання, складського і тарного господарства на підприємствах харчування.

Тема 2. Організація роботи заготівельних цехів.

Тема 3. Організація роботи доготівельних цехів.

Тема 4. Організація роботи спеціалізованих цехів

Тема 5. Організація роботи мийної кухонного посуду, роздавальної, експедиції

Тема 6. Виробничий персонал (види графіків роботи, робочий час, штатний розклад)