

Дисципліна	Організація харчових виробництв
Рівень ВО	перший (бакалаврський)
Курс	2 (другий)
Обсяг	3 кредита ECTS
Мова викладання	українська
Кафедра	харчових технологій виробництва й стандартизації харчової продукції
Вимоги до початку вивчення	Аргументованою перевагою вивчення дисципліни “Організація харчових виробництв” є забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у студентів, необхідних для формування знань з основних розділів прикладної економіки та ефективної організації виробничого процесу на харчовому підприємстві; вмінь, спрямованих на досягнення запланованих результатів господарювання шляхом оптимального використання трудових, матеріальних, фінансово-кредитних та інших ресурсів підприємства; практичних навичок у прийнятті науково-обґрунтованих рішень в умовах ринкової економіки.
Що буде вивчатися	Трудовий процес та організація праці на підприємствах харчової промисловості. Організація системи якості на підприємствах харчової промисловості. Організація контролю на підприємствах харчової промисловості. Сучасні підходи до мотивації праці на підприємствах харчової промисловості.
Чому це цікаво/треба вивчати	Навчальна дисципліна “Організація харчових виробництв” є досить важливою в загальноекономічній підготовці бакалаврів технічних спеціальностей.
Чому можна навчитися/результати навчання (ПРН)	Знати і розуміти основні закони, принципи і правила організації виробництв харчової промисловості, структурно-технологічні та апаратурні схеми виробництва, технологічні параметри основних процесів виготовлення харчової продукції, шляхи удосконалення та регулювання виробничих процесів на підприємствах харчування, технічна документація.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. 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.
Інформаційне забезпечення	робота в середовищі Moodle
Форма проведення занять	лекції, практичні заняття
Семестровий контроль	залік