Дисципліна	Організація харчових виробництв
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Мова викладання	Українська
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 науковообґрунтованих 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 (ПР)	01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань. 05. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення. 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. 08. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі. 09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти. 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. 12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення. 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурнотехнологічні схеми виробництва харчових продуктів запроектованого асортименту. 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій,

	аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності. 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва. 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності. 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів. 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями / компетентності	Згідно з вимогами освітньої програми студенти мають здобути компетентності: К01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. К04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. К05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел. К06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. К10. Прагнення до збереження навколишнього середовища. К13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність ***спеціальні*** К15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу. К16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. К17. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів. К18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації. К19. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. К20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки. К21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. К23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). К24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів. К25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи

	організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. К26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. К27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
Інформаційне забезпечення	Робоча програма навчальної дисципліни, конспекти лекцій, навчальні посібники, підручники, навчально-методичні посібники, електронні підручники і посібники, методичні вказівки (рекомендації) до проведення лабораторних занять та самостійної роботи студентів, довідниково-інформаційні дані, інтерактивні елементи, онлайн консультування.
Форма проведення занять	лекційні / лабораторні / самостійна робота
Семестровий контроль	Екзамен