



Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

Презентація вибіркової навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ



Розробник: д.х.н., проф. Ігор КОБАСА

Чернівці - 2024



НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

Організація харчових виробництв

Короткий опис дисципліни

- **Освітньо-кваліфікаційний рівень – Бакалавр**
 - **Лекцій – 15 годин**
 - **Лабораторні роботи – 30 години**
 - **Самостійна робота – 75 годин**
- **Вид контролю – залік**





За сучасних умов господарювання питання, що стосуються організації виробництва на підприємствах харчової промисловості вельми актуальні. Вони допомагають впроваджувати найбільш раціональні методи запровадження виробничо-господарської діяльності, обирати ресурсощадні технологічні процеси та ефективні форми їх організації, планувати роботу зі створення нових видів харчової продукції.

Мета навчальної дисципліни:

формування у здобувачів вищої освіти комплексу знань у сфері організації виробництва продукції підприємств харчової промисловості, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем у сучасних економічних умовах.





ТЕМАТИКА ТЕОРЕТИЧНОЇ ЧАСТИНИ

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ ТА ЇХ РОЗТАШУВАННЯ

- Виробництво та виробничі системи. Загальна і виробнича структура харчового підприємства.
- Принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва.
- Форми організації виробництва. Організація виробничих процесів у часі. Організація основного та допоміжного виробництва. Методи організації виробничих процесів.

МОДУЛЬ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ВИРОБНИЧА ІНФРАСТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА

- Інфраструктура підприємств харчового виробництва. Організація господарства (енергетичного, транспортного, ремонтного, інструментального, матеріального, інформаційного обслуговування виробництва).
- Якість і конкурентоспроможність харчової продукції. Принципи забезпечення якості й управління якістю харчової продукції.

• МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ ТА ТРУДОВИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

- Організація робочого місця та використання робочого часу. Нормування часу. Створення сприятливих умов для роботи.
- Організація трудових процесів харчових виробництв.





ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНИХ РОБІТ

- Організації виробництва хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту, для формування його якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.
- Організації виробництва хліба пшенично-житнього з добавкою «клітковина гречана» з метою формування його якості та раціонального використання виробничих ресурсів та сировини.
- Організація виробництва шоколаду молочного, збагаченого сполуками Феруму, з метою формування його якості та попередження анемії у людей різних вікових груп.
- Організація та розробка нових видів продукції на основі рослинної сировини відповідно до вимог ринку.
- Організації виробництва та розроблення технологічного процесу виготовлення курячих м'ясних снєків і технічних умов на даний вид продукції.
- Організація контролю за безпекою та якістю с/г сировини і харчових продуктів. Забезпечення виробництва харчових продуктів екологічно чистою сировиною. Визначення якості та безпечності харчових продуктів, збагачених продуктами переробки рослинної сировини.



Контактний тел.

+380664168700

E-mail:

i.kobasa@chnu.edu.ua

Сторінка курсу в moodle:

<https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7990>