



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ»

Компонента освітньої програми – *вибіркова* (4 кредити)

Освітньо-професійна програма	ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕКА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Мова навчання	українська
Профайл викладача	Кобаса Ігор Михайлович, професор, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції https://chemistry.chnu.edu.ua/kolektyv/kobasa-ihor-mykhailovych/
Контактний тел.	+380664168700
E-mail:	I.Kobasa@chnu.edu.ua
Сторінка курсу в Moodle	https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7990
Консультації	очні й онлайн-консультації за попередньою домовленістю

АНОТАЦІЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

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 ресурсоощадні 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.

НАВЧАЛЬНИЙ КОНТЕНТ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ ТА ЇХ ПРОСТОРОВЕ РОЗТАШУВАННЯ	
Тема 1	Виробництво та виробничі системи. Загальна і виробнича структура харчового підприємства.
Тема 2	Принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва.

Тема 3	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	
Тема 4	Інфраструктура підприємств харчового виробництва. Організація господарства (енергетичного, транспортного, ремонтного, інструментального, матеріального, інформаційного обслуговування виробництва).
Тема 5	Зміна кольору продуктів при тепловій обробці. Барвники плодів і овочів. Утворення нового забарвлення. Використання харчових барвників.
МОДУЛЬ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ ТА ТРУДОВИХ ПРОЦЕСІВ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ	
Тема 6	Організація робочого місця та використання робочого часу. Нормування часу. Створення сприятливих умов для роботи.
Тема 7	Організація трудових процесів харчових виробництв.

ФОРМИ, МЕТОДИ ТА ОСВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ НАВЧАННЯ

Форми навчання: проблемні й оглядові лекції, лабораторні заняття, заняття із застосуванням комп'ютерної техніки, інтерактивні заняття з навчанням одних студентів іншими, інтегровані заняття, відео-лекції засобами Google Meet, заняття з використанням системи електронного навчання Moodle. Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» використовуються наступні методи навчання: словесні (навчальна лекція), індуктивний, репродуктивний, проблемно-пошукові, наочний.

ФОРМИ Й МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ТА ОЦІНЮВАННЯ

Поточний контроль: усний контроль (у ході опитування, бесіди); письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі); комбінований контроль; презентація самостійної роботи; тестовий контроль; лабораторний контроль (захист лабораторних робіт). **Підсумковий контроль** – залік.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Оцінювання програмних результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС).

Критерієм успішного оцінювання є досягнення здобувачем мінімальних порогових рівнів (балів) за кожним запланованим результатом навчання, зокрема сума балів за всі модулі має бути не меншою 50, тобто не меншою половини всіх можливих набраних балів. Оцінка знань здобувачів здійснюється за 100-бальною системою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалу ЄКТС (F, FX, E, D, C, B, A).

ПОЛІТИКА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни регламентовано такими документами:

- ✓ «Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivets_koho-natsionalnoho-universytetu.pdf
- ✓ «Положенням про виявлення та запобігання академічного плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyivlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. <http://www.nbuv.gov.ua/> Національна бібліотека України ім. В.І. Вернадського.
2. <https://moodle.chnu.edu.ua/course/view.php?id=7990> дистанційне навчання дисципліни (платформа Moodle)

Детальна інформація щодо вивчення курсу висвітлена у робочій програмі навчальної дисципліни

(посилання на робочу програму навчальної дисципліни, що розміщена на сайті кафедри) <https://chemistry.chnu.edu.ua/diialnist/navchalna/op/bakalavrska-op-yakist-ta-bezpeka-kharchovoi-produktsii-181-kharchovi-tehnolohii/>