

Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Кафедра хімії та експертизи харчової продукції

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Директор



Руслан БЕСПАЛЬКО

08 2024 року

РОБОЧА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ
вибіркова

Освітньо-професійна програма «Якість та безпека харчової продукції»

Спеціальність 181 – Харчові технології

Галузь знань 18 – Виробництво та технології

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Навчально-науковий інститут біології, хімії та біоресурсів

Мова навчання українська

Чернівці 2024 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «**Організація харчових виробництв**» складена відповідно до освітньо-професійної програми «**Якість та безпека харчової продукції**» підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 – Харчові технології, галузі знань 18 – Виробництво та технології, затвердженої 27 травня 2024 р.

Розробник:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор.

Викладач:

Кобаса Ігор Михайлович, професор кафедри хімії та експертизи харчової продукції, доктор хімічних наук, професор.

Погоджено з гарантом ОП і затверджено на засіданні кафедри хімії та експертизи харчової продукції

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Завідувач кафедри

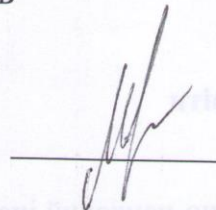


Юрій ХАЛАВКА

Схвалено методичною радою ННІБХБ

Протокол № 1 від 9 серпня 2024 року

Голова методичної ради ННІБХБ



Галина МОСКАЛИК

© Кобаса І.М., 2024

© Чернівецький національний
університет імені Юрія
Федьковича, 2024

Пояснювальна записка

Мета освітнього компоненту. 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.

Пререквізити

У навчальному процесі дисципліна «Організація харчових виробництв» ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами під час вивчення таких дисциплін, як «Харчові технології», «Економіка і управління харчових виробництв», «Сучасні системи менеджменту якості харчових продуктів», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Моніторинг виробничих процесів».

Результати навчання

Відповідно до ОПП «Якість та безпека харчової продукції», вивчення дисципліни «Організація харчових виробництв» сприяє формуванню у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти таких компетентностей:

Загальні компетентності:

- **ЗК 3.** Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

Фахові компетентності:

- **ФК 11.** Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Вивчення даної навчальної дисципліни забезпечує досягнення здобувачем наступних *програмних результатів навчання:*

- **ПРН 7.** Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- **ПРН 13.** Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- **ПРН 16.** Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- **ПРН 23.** Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

У результаті вивчення даної дисципліни здобувачі вищої освіти повинні:
знати:

- організаційні основи виробництва на підприємствах харчової промисловості, основні види та форми виробничих систем;
- види виробничих процесів та організаційні типи виробництва;
- методи організації трудових процесів і робочих місць, нормування праці різних категорій співробітників підприємства;
- особливості побудови виробничих структур підприємства;
- основні характеристики організації технічного обслуговування виробництва, допоміжних виробництв та обслуговуючих господарств;
- основи організації виробничих процесів у первинних ланках підприємств харчової промисловості;
- організаційно-виробниче забезпечення якості та конкурентоспроможності продукції;
- організаційне проектування виробничих систем.

вміти:

- оцінювати результати діяльності підприємств харчової промисловості за виконанням планів, досягнутим рівнем розвитку, використанням наявних можливостей;
- розробляти заходи щодо використання виявлених резервів у процесі господарської діяльності;
- розробляти виробничу стратегію підприємств харчової промисловості, обґрунтовувати рішення щодо створення виробничої системи, підтримки належного режиму її поточного функціонування;
- знаходити резерви підвищення ефективності виробництва на основі вивчення передового досвіду і досягнень науки і практики.

**Опис змісту робочої програми навчальної дисципліни
Загальна інформація про розподіл годин**

Назва навчальної дисципліни: «Організація харчових виробництв»												
Форма навчання	рік підготовки	семестр	Кількість			Кількість годин						Вид підсумкового контролю
			кредитів	годин	змістових модулів	лекції	практичні	семінарські	лабораторні	самостійна робота	індивідуальні завдання	
Денна	4	7	4	120	3	15	-	-	30	75	-	Залік

Структура змісту навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Теми та план лекційних занять	Змістовий модуль 1. Організація виробничих процесів та їх просторове розташування.					
Тема 1. Виробництво та виробничі системи. Загальна і виробнича структура харчового підприємства.	16	2	-	4	-	10
Тема 2. Принципи організації виробничого процесу. Організаційні типи виробництва.	21	2	-	4	-	15
Тема 3. Форми організації виробництва. Організація виробничих процесів у часі. Організація основного та допоміжного виробництва. Методи організації виробничих процесів.	17	3	-	4	-	10
Разом за ЗМ1	54	7	-	12	-	35
Теми та план лекційних занять	Змістовий 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).	19	3	-	6	-	10
Тема 5. Якість і конкурентоспроможність харчової продукції. Принципи забезпечення якості й управління якістю харчової продукції.	16	2	-	4	-	10
Разом за ЗМ 2	35	5	-	10	-	20
Теми та план лекційних занять	Змістовий 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.	16	2	-	4	-	10
Тема 7. Організація трудових процесів харчових виробництв.	15	1	-	4	-	10
Разом за ЗМ 3	31	3	-	8	-	20
Усього годин	120	15	-	30	-	75

Тематика та зміст лабораторних занять

№ з/п	Назва теми (завдання)
1	Організації виробництва вершкового масла та особливості його виготовлення.
2	Організації виробництва хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту, для формування його якості та забезпечення конкуренто-спроможності продукції.
3	Організації виробництва хліба пшенично-житнього з добавкою «клітковина гречана» з метою формування його якості та раціонального використання виробничих ресурсів та сировини.
4	Організація виробництва шоколаду молочного, збагаченого сполуками Феруму, з метою формування його якості та попередження анемії у людей різних вікових груп.
5	Організація та розробка нових видів продукції на основі рослинної сировини відповідно до вимог ринку.
6	Організації виробництва та розроблення технологічного процесу виготовлення курячих м'ясних снєків і технічних умов на даний вид продукції.
7	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.

Зміст завдань для самостійної роботи

№ з/п	Назви тем
1	Характеристика та сучасний стан галузей харчової промисловості України.
2	Особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.
3	Інноваційний розвиток підприємств харчової промисловості.
4	Організаційно-правові форми об'єднань підприємств.
5	Принципи раціональної організації виробничого процесу.
6	Підвищення ефективності потокового виробництва.
7	Основні вимоги до технологічних процесів харчових виробництв.
8	Основні вимоги до технологічного обладнання харчових виробництв.
9	Закономірності масообмінних і тепломасообмінних процесів.
10	Значення хімічних і біохімічних перетворень в харчових технологічних процесах.
11	Принципи організації пакування харчових продуктів та види

	упаковки.
12	Організація технологічного контролю.
13	Організація охорони праці та протипожежна безпека. Заходи з техніки безпеки під час роботи з устаткуванням.
14	Організація робочих місць у виробничих цехах.

Контроль виконання та оцінювання завдань, винесених на самостійне опрацювання, проводиться в процесі вивчення тем кожного змістовного модуля.

Методи навчання

Для викладання матеріалів з навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» використовуються наступні методи навчання.

Словесні методи навчання. Навчальна лекція

За допомогою цього методу забезпечується усне викладення матеріалу. В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення здобувачів вищої освіти, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, систематизації й узагальнення.

Індуктивний метод навчання

Цей метод навчання використовується в рамках лекційних занять, коли матеріал носить, здебільшого, фактичний характер. У рамках лабораторних занять метод застосовується при виконанні лабораторних робіт, коли здобувачі використовують раніше здобуті теоретичні знання.

Репродуктивний метод навчання

Метод навчання використовується в рамках лекційних і лабораторних занять, а також під час самостійної роботи. Метод передбачає роботу здобувачів за визначеним алгоритмом. Згідно з методом для виконання завдань здобувачам вищої освіти надаються методичні вказівки, правила.

Проблемно-пошукові методи навчання

Проблемно-пошукові методи застосовуються в ході проблемного навчання, а саме в процесі виконання лабораторних робіт та індивідуальних науково-дослідних завдань. Варто зауважити, що під проблемною ситуацією треба вважати невідповідність між тим, що вивчається та вже вивченим. За використання проблемно-пошукових методів навчання викладач використовує такі прийоми: створює проблемну ситуацію (ставить питання, пропонує задачу, експериментальне завдання), організовує колективне обговорення можливих

підходів до вирішення проблемної ситуації, стимулює висування гіпотез тощо. Здобувачі роблять припущення про шляхи вирішення проблемної ситуації, узагальнюють раніше набуті знання, виявляють причини явищ, пояснюють їхнє походження, вибирають найбільш раціональний варіант вирішення проблемної ситуації. Викладач обов'язково керує цим процесом на всіх етапах, а також за допомогою запитань-підказок. Також цей метод використовується під час опрацювання матеріалів у системі дистанційної освіти «Moodle».

Наочний метод навчання

Наочний метод достатньо важливий для здобувачів, оскільки забезпечує візуальне подання навчального матеріалу, зокрема, з використанням інформаційно-комунікаційних технологій. При викладанні дисципліни наочний метод навчання поєднується зі словесними методами для представлення інформації у вигляді таблиць, рисунків, схем та діаграм.

Система контролю та оцінювання

У процесі вивчення навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» використовуються наступні **методи контролю навчальних досягнень здобувачів вищої освіти:**

- ✓ усний контроль (в ході опитування, бесіди);
- ✓ письмовий контроль (контрольна робота в письмовій формі);
- ✓ комбінований контроль;
- ✓ тестовий контроль;
- ✓ лабораторний контроль (захист лабораторних робіт).

Формою підсумкового контролю є залік.

Критерії оцінювання результатів навчання з навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» на поточному та підсумковому контролі

Розподіл балів, які отримує студент

Поточне оцінювання (аудиторна та самостійна робота)							Кількість балів	Сумарна к-ть балів
ЗМ 1		ЗМ 2		ЗМ 3				
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	30	100
10	10	10	10	10	10	10		

T1, T2 ... T7 – теми змістових модулів

Підсумкова оцінка, як показник результатів вивчення навчальної дисципліни, складається із сумарної кількості балів за поточне оцінювання – **70 балів** та підсумкового модуль-контролю (заліку) – **30 балів**, за **100-бальною університетською шкалою**, яка переводиться відповідно у національну шкалу («незадовільно», «задовільно», «добре», «відмінно») та шкалою європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС) (F, FX, E, D, C, B, A).

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС	
	Оцінка (бали)	Пояснення за розширеною шкалою
Зараховано	A (90-100)	відмінно
	B (80-89)	дуже добре
	C (70-79)	добре
	D (60-69)	задовільно
	E (50-59)	достатньо
Незараховано	FX (35-49)	(незадовільно) з можливістю повторного складання
	F (1-34)	(незадовільно) з обов'язковим самостійним повторним опрацюванням освітнього компонента до перескладання

Перелік запитань для самоконтролю й контролю навчальних досягнень здобувачів з дисципліни «Організація харчових виробництв»

1. Які основні цілі організації виробництва та напрямки роботи щодо їх реалізації?
2. Що передбачає раціональна організація виробництва на підприємстві?
3. Яка головна мета організації виробництва на підприємстві?
4. Що таке система організації підприємства?
5. Охарактеризуйте основні форми організації виробництва.
6. Які методи організації виробництва Ви знаєте? Охарактеризуйте їх.
7. Наведіть порівняльну характеристику типів виробництва.
8. Функціональні підсистеми організації підприємства.
9. Які методи організації виробництва Вам відомі?
10. Які основні відмінності між потоковим, непотоковим та автоматизованим типами виробництва?
11. Які методи поєднання виробничих операцій на підприємствах Вам відомі?
12. Що означає поняття «серійний» тип і «партіонний» метод організації виробництва?
13. Що є основними елементами виробничого процесу?
14. Назвіть основні принципи раціональної організації виробничого процесу.
15. Охарактеризуйте інструменти впливу держави на розвиток харчової промисловості.
16. Опишіть галузеві особливості організації виробництва на підприємствах харчової промисловості.
17. Наведіть форми організації виробництва за сучасних умов.

Відповідно до «Положення про взаємодію формальної та неформальної освіти, визнання результатів навчання (здобутих шляхом неформальної та / або інформальної освіти, у системі формальної освіти) ЧНУ» https://drive.google.com/file/d/1O7Chn1UqlqjW_JjybxDr-syswxxHuGOn/view у процесі вивчення дисципліни здобувачу освіти може бути зараховано до 25 % балів, отриманих за результатами неформальної та / або інформальної освіти з проблем, які відповідають тематиці курсу.

Рекомендована література

Основна

1. Прохорова В.В. Організація виробництва : навч. посібник / В.В. Прохорова, О.Ю. Давидова. Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с.
2. Онищенко В.О. Організація виробництва : навч. посібник / В.О. Онищенко, О.В. Редкін. К. : Лібра, 2012. 672 с.
3. Мостенська Т.Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник / кер. кол. авт. і наук. ред. проф. Т.Л. Мостенська. К. : Кондор, 2012. 723 с.
4. Економіка підприємства: підручник: / за ред. С.Ф. Покропивного. Вид. 2-ге. К. : КНЕУ, 2013. 528 с.
5. Шаповал М.І. Менеджмент якості: підручник / М.І. Шаповал. К. : Т-во «Знання», КОО, 2010. 471 с.
6. Економіка та організація виробництва. Самостійна та індивідуальна робота студентів. Навчальний посібник / Уклад. І.В. Причепа, Л.П. Руда. Вінниця : ВНТУ, 2017. 186 с.
7. Формування якості хліба пшеничного з добавкою «клітковина гречана» / М.М. Воробець, В.В. Євлаш, І.М. Кобаса, І.В. Кондрачук. Праці Таврійського державного агротехнологічного університету: наукове фахове видання / ТДАТУ; гол. ред. д.т.н., проф. В.М. Кюрчев. Запоріжжя : ТДАТУ, 2023. Вип. 23, Т.1. С.207–218.
8. Формування якості хліба пшеничного, збагаченого борошном кунжуту / І. Кобаса, М. Воробець // Вісник Хмельницького національного університету. Серія: Технічні науки. 2025. Т.347, №1. <https://heraldts.khmnpu.edu.ua/index.php/heraldts/article/view/1343/1372>

Допоміжна

1. Берник П.С. Механічні процеси і обладнання переробного та харчового виробництва: навч. посібник. Львів: Вид-во Національного ун-ту "Львівська політехніка", 2004. 336 с.
2. Мирончук В.Г., Орлов Л.О., Українець А.І. Розрахунки обладнання підприємств переробної і харчової промисловості. Навчальний посібник. Вінниця: Нова книга, 2004. 288 с.
3. Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни «Організація в галузі» (виробництво). уклад.: О.Ю. Давидова. Харків: ХДУХТ, 2015. 46 с.

4. Технологічні комплекси харчових виробництв: Навчальний посібник / В.І. Теличкун, О.М. Гавва, Ю.С. Теличкун, О.О. Губеня, М.Г. Десик, О.М. Чепелюк. – Київ: Видавництво «Сталь», 2017. 456 с.

Посилання на 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)

Політика академічної доброчесності

Дотримання політики щодо академічної доброчесності учасниками освітнього процесу при вивченні навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» регламентовано такими документами:

«Етичний кодекс Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/media/jxdfs0zb/etychnyi-kodeks-chernivetskoho-natsionalnoho-universytetu.pdf>;

«Положенням Про виявлення та запобігання академічному плагіату у Чернівецькому національному університету імені Юрія Федьковича» <https://www.chnu.edu.ua/universytet/normatyvni-dokumenty/polozhennia-pro-vyavlennia-ta-zapobihannia-akademichnomu-plahiatu/>