

АНОТАЦІЯ

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПЛАНУВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА»

для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології»

Місце дисципліни в навчальному плані – вибіркова, цикл професійної підготовки.

Загальний обсяг дисципліни: 90 годин 3 кредити ЄКТС.

Мета вивчення навчальної дисципліни: забезпечення достатнього рівня теоретичних знань і практичних навичок у здобувачів вищої освіти необхідних для формування у майбутніх фахівців знань з раціональної організації виробництва та планування діяльності з використанням методів підвищення результативності виробничих систем підприємства.

Основні завдання навчальної дисципліни: ознайомлення здобувачів вищої освіти з теоретичними засадами організації та планування діяльності, основами виробництва, методичними підходами раціоналізації та проектування виробництва; оволодіння практичними навичками обґрунтовувати проектні рішення щодо підвищення ефективності виробництва; застосування дослідницьких і організаторських здібностей у процесі розроблення організаційних проектів виробництва та їх реалізації.

Програма навчальної дисципліни:

Тема 1. Предмет та зміст курсу. Основні поняття та визначення. Організаційні основи виробництва.

Тема 2. Організація процесу планування на підприємстві

Тема 3. Організація розробки технологічної документації.

Тема 4. Організація та планування технологічного процесу у виробничому підрозділі

Тема 5. Плануванні потреби у матеріальних ресурсах

Тема 6. Плануванні потреби у фінансових ресурсах

Тема 7. Плануванні потреби у трудових ресурсах

Тема 8. Оцінка і контроль ефективності технологічних процесів на підприємстві

У результаті засвоєння дисципліни у здобувачів вищої освіти будуть сформовані наступні компетенції:

Загальні компетентності:

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Уміння розв'язувати поставлені задачі та приймати відповідні обґрунтовані рішення.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні предметні компетенції:

Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів

Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами, у тому числі за допомогою сучасних автоматизованих систем.

Програмні результати навчання:

Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами за допомогою технічних засобів автоматизації і систем керування.

Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій, корегувати і розробляти та/або впроваджувати нові стандарти на харчові продукти.

Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання переробних і харчових виробництв. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, системи автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

Організувати роботу виробничих підрозділів підприємства та вивчати завантаженість працівників підприємства впродовж зміни.

Вид підсумкового контролю – залік.