

## 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** – обов'язкова, 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 та аналізу інформації з різних джерел.

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

**Спеціальні предметні компетенції:**

Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

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

**Програмні результати навчання:**

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

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 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

**Вид підсумкового контролю – залік.**