

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ

Кафедра тваринництва та харчових технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”



Декан
аграрного факультету
Лілія МАРТИНЕЦЬ
“20” вересня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 27 ОРГАНІЗАЦІЯ І УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЦТВОМ

(шифр і назва навчальної дисципліни)

Ступінь вищої освіти

бакалавр

(бакалавр, магістр)

Факультет (назва)	Галузь знань (шифр і назва галузі знань)	Спеціальність (шифр і назва спеціальності)	Освітня програма (назва освітньої програми)
Аграрний факультет	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	Харчові технології

Розробник: Мінакова В.О., старший викладач кафедри тваринництва та харчових технологій

(прізвище та ініціали, посада, науковий ступень та вчене звання)


(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри:

тваринництва та харчових технологій

(назва кафедри)

Протокол № 14 від 31 серпня 20 23 р.

Завідувач кафедри: тваринництва та харчових технологій



(підпис)

Валентина
МОГУТОВА

(прізвище та ініціали)

Схвалено методичною комісією факультету:

Аграрного

(назва факультету)

Протокол № 9 від 14 вересня 20 23 р.

Голова методичної комісії:



(підпис)

Овчаренко О. А.

(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація і управління виробництвом» складена відповідно до освітньої програми підготовки бакалавр галузі знань: 18 «Виробництво та технології» формує інтегральну, загальні та спеціальні (фахові) компетентності та програмні результати навчання, якими оволодіють здобувачі вищої освіти.

Мета вивчення навчальної дисципліни – полягає у засвоєнні знань щодо організації і тактики розвитку аграрного переробного виробництва, принципів, їх чинників та форм розвитку, методів та інструментарію їх створення і способів реалізації, формування знань щодо економічних проблем розвитку суб'єктів господарювання, формування навичок економічного мислення.

Завдання вивчення дисципліни - забезпечення такого рівня економічних знань, які дозволили б випускникам вільно володіти економічними поняттями, і навичками визначення показників економічної ефективності сучасного харчового переробного виробництва.

Навчальна дисципліна формує такі міждисциплінарні зв'язки: дисципліни, що передує: Технологія продукції та організація ресторанного господарства;

дисципліна, що забезпечується: Економіка підприємства

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньої програми Харчові технології спеціальності 181 «Харчові технології»

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного та технологічного характеру, що характеризуються комплектністю та невизначеністю умов, у виробничих умовах підприємства харчової промисловості і ресторанного господарства та у процесі навчання що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства і координування їх діяльності.

ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Опис підготовки фахівців	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів <u>3</u>	Галузь знань: <u>18 «Виробництво та технології»</u>	Обов’язкова	
	Спеціальність 181 <u>«Харчові технології»</u> Освітня програма <u>Харчові технології</u>		
Змістових модулів -	Рівень вищої освіти: перший Ступінь освіти: бакалавр	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин: 90		4-й	4-й
		Семестр	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 1,6 самостійної роботи здобувача – 3,6		7-й	7-й
		Лекції	
		14 год.	2-год.
		Практичні	
		14 год.	2 год.
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		62 год.	86 год.
		Форма контролю: залік	

2. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1 Предмет і завдання курсу

- 1.2 Загальна і виробнича структура підприємства
- 1.3 Виробничий процес і його організація в часі

Тема 2 Структура виробничого процесу, його різновиди і загальні принципи раціональної організації харчового виробництва

1. Виробничий цикл і його структура
2. Типи і форми організації виробництва
3. Тип виробництва і чинники його визначають

Тема 3 Організація потокового виробництва.

1. Загальна характеристика і різновиди
2. Особливості організації безперервно-потокових ліній
3. Основи розрахунку безперервно-потокових ліній

Тема 4 Особливості організації переривчасто-потокових ліній.

1. Регламент роботи переривчасто-потокових (прямоточних) ліній
2. Розрахунок між операційних оборотних заділів
3. Особливості організації потокових ліній в серійному виробництві
4. Автоматизація потокового виробництва
5. Організаційні умови і переваги потокового виробництв

Тема 5. Організація науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва

1. Конструкторська підготовка виробництва
2. Основні завдання і стадії конструкторській підготовки виробництва
3. Уніфікація і стандартизація конструкцій і економічна ефективність цих заходів. Забезпечення технологічності конструкцій

Тема 6. Технологічна підготовка виробництва

1. Основні завдання і стадії технологічної підготовки харчового виробництва
2. Основні напрями технологічній уніфікації і стандартизації
3. Основи організації інноваційної діяльності підприємства

Тема 7. Основні характеристики сучасного ринку нововведень

1. Розвиток вітчизняного ринку чистої конкуренції нововведень
2. Ринок капіталу (інвестицій) – найважливіша складова сучасного інноваційного процесу
3. Раціональний вибір інноваційних проектів і мерів по зниженню їх ризикової

Тема 8. Організація контролю якості продукції

1. Якість продукції і його основні показники
2. Управління якістю продукції
3. Технічний контроль виробництва. Види і методи технічного контролю

Тема 9. Основи організації виробничої інфраструктури

1. Зміст і завдання підрозділів виробничої інфраструктури
2. Організація інструментального господарства підприємства
3. Планування забезпечення виробництва оснащенням

Тема 10. Організація інструментального та ремонтного господарства

1. Структура ремонтного господарства, види ремонтних робіт і форми їх організації
2. Підготовка і організація ремонтних робіт
3. Організація енергетичного господарства підприємства
4. Організація транспортного господарства
5. Організація складського господарства
6. Організація освоєння виробництва нової техніки

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових тем	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
		л	п	лаб	с.р.		л	п	лаб	с.р.
Тема 1 Предмет і завдання курсу	8	1	1		6	8				8
Тема 2 Структура виробничого процесу, його різновиди і загальні принципи раціональної організації	10	2	1		7	11		1		10
Тема 3 Організація потокового виробництва.	9	1	2		6	9	1			8
Тема 4 Особливості організації переривчасто-потокових ліній.	9	1	2		6	8				8
Тема 5. Організація науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва	10	1	2		7	11	1			10
Тема 6. Технологічна підготовка виробництва	10	2	2		6	8				8
Тема 7. Основні характеристики сучасного ринку нововведень	9	2	1		6	8				8
Тема 8. Організація контролю якості продукції	9	2	1		6	8				8
Тема 9. Основи організації виробничої інфраструктури	8	1	1		6	9		1		8
Тема 10. Організація інструментального та ремонтного господарства	8	1	1		6	10				10
Усього годин	90	14	14		62	90	2	2		86

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Предмет і завдання курсу	1
2	Структура виробничого процесу, його різновиди і загальні принципи	1
3	Організація потокового виробництва.	2
4	Особливості організації переривчасто-потокових ліній.	2
5	Організація науково-технічної підготовки і вдосконалення	2
6	Технологічна підготовка виробництва	2

7	Основні характеристики сучасного ринку нововведень	1
8	Організація контролю якості продукції	1
9	Основи організації виробничої інфраструктури	1
10	Організація інструментального та ремонтного господарства	1
	Усього годин	16

Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Економічне обґрунтування вибору і використання виробничих ресурсів для виготовлення відповідних видів продукції	6
2.	Проектно-конструкторська підготовка виробництва	7
3.	Технологічна підготовка виробництва	6
4.	Організаційно-економічна підготовка виробництва	6
5.	Особливості логістичної системи та її значення на підприємствах	7
6.	Вітчизняний і зарубіжний досвід управління якістю продукції	6
7.	Сучасні напрями наукової організації праці на харчових підприємствах	6
8.	Основні напрями покращення умов праці на підприємстві	6
9.	Виробничий потенціал підприємства.	6
10.	Досвід зарубіжних країн з управління розвитком виробництва на підприємстві.	6
	Усього	62

4. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Для вивчення дисципліни «Організація і управління виробництвом» використовується сукупність методів за допомогою яких вивчаються основні типи і форми організації виробництва, організацію науково-технічної підготовки і вдосконалення виробництва, основи раціональної організації контролю якості продукції, зміст і завдання виробничої інфраструктури, організацію обслуговування виробництва, організаційну структуру управління і планування на підприємстві, а також зв'язки між різними економічними показниками (факторами) на підставі реальних даних з використанням апарата економічного аналізу.

5. ФОРМИ КОНТРОЛЮ, МЕТОДИ І КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

До основних форм контролю відносяться:

- залік.

До основних методів оцінювання відносяться:

- опитування;

- реферати;

- презентації результатів виконаних завдань та досліджень;

- індивідуальні завдання;
- тестування;
- розв'язання практичних завдань, задач, ситуацій;
- розрахункові роботи;

Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни виставляється відповідно до методики накопичення балів за результатами поточного та підсумкового контролю (див. табл. 5.1-5.3).

Таблиця 5.1

Схема нарахування балів, які отримують здобувачі вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології», освітньої програми «Харчові технології»

Поточний контроль											Підсумковий контроль	Загальна сума балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	-		
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	-	40	100

T1, T2 ... T10 – теми навчальної дисципліни.

Таблиця 5.2

Взаємозв'язок між результатами навчання та обов'язковими видами навчальної діяльності (робіт)

Результати навчання	Види робіт				
	Тест	Письмова робота	Практичне завдання	Усна відповідь	...
ПРН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.	+		+		
ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.			+	+	
ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.	+		+		
ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих	+		+	+	

підрозділів підприємства і координування їх діяльності.					
ПРН27. Зберігати та приумножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя			+	+	

Критерії оцінювання

У цьому розділі детально описують критерії оцінювання поточного та підсумкового контролів, завдань самостійної роботи, індивідуальних завдань, курсової роботи (проєкту) з урахуванням системи оцінювання навчальних досягнень, прийнятої в Університеті. Зазначаються умови допуску здобувача освіти до поточного оцінювання та підсумкового семестрового контролю з навчальної дисципліни.

Інформація про критерії оцінювання різних видів контролю може подаватись як в описовій формі, так і у вигляді таблиць.

Таблиця 5.3

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		Екзаменаційна оцінка	Залік
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ, ПРОГРАМНЕ, НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Програмне забезпечення: Office 365 (рік введення в експлуатацію – 2020 рік).
Методичне забезпечення з використанням корпоративної платформи Teams і Moodle Комп'ютер, мультимедійний проектор

Методичне забезпечення дисципліни «Організація і управління виробництвом» включає:

- 1) Робочу програму навчальної дисципліни;
- 2) Конспект лекцій з дисципліни;
- 3) Методичні вказівки для практичних занять і самостійної роботи з дисципліни «Організація і управління виробництвом» для здобувачів спеціальностей 181 «Харчові технології» за освітнім рівнем «Бакалавр» – Старобільськ : ЛНАУ, 2020. - 30 с.

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

1. Бойко Є.О. Логістичне управління підприємством - запорука його конкурентоспроможності / Є.О. Бойко [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://rtp.com.ua/news/2014/02/19/5/3089.html>
2. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю : навч. посібник / Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2011. – 446 с.
3. Лозова Т. М. Управління якістю та безпечністю харчових продуктів : підручник / Т. М. Лозова, І. В. Сирохман. – Львів : Видавництво Львівського торговельно-економічного університету, 2020. – 436 с.
4. Організація виробництва : підручник / А. І. Яковлев [та ін.] ; ред.: А. І. Яковлев, С. П. Сударкіна, М. І. Ларка ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». – Харків : НТУ «ХПІ», 2016. – 436 с.
5. Онищенко В. О. Організація виробництва : навч. посібник / В. О. Онищенко, О. В. Редкін. – К.: Лібра, 2012. – 672 с.
6. Синявська О.О. Електронна торгівля в Україні: тенденції та перспективи розвитку / О.О. Синявська // Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. -Економіка. Країнознавство. Туризм». - 2019. - вип.9. – С. 57-62
7. Шестопап Г. С., Гавриляк М. Я. Системний підхід до безпечності харчової продукції в ЄС та Україні / Г. С.Шестопап, М. Я. Гавриляк // Товарознавчий вісник: збірник наукових праць. - Випуск 10 / [Редкол.: відп. ред. д.т.н., професор Байдакова Л. І.]. - Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017. - с. 5-13
- 8 . Хижняк В. О. Імплементация зарубіжного досвіду державного контролю за реалізацією імпортованих споживчих товарів у вітчизняний простір / В. О. Хижняк // Науковий вісник Харківського державного університету: збірник наукових праць. - Випуск 10 / частина 3. - Харків: Вид-во ХДУ, 2015. - с. 186-189
9. Економіка підприємства: підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2013. – 528 с.

