

ОПИС ВИБІРКОВОГО ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Назва освітнього компонента	Основи організації виробничого процесу на підприємствах харчової промисловості
Факультет	Факультет інженерної та професійної освіти
Кафедра	Кафедра харчових технологій
ПІБ НПП або ПП, науковий ступінь, вчене звання (за наявності)	<i>Призначається завідувачем відповідної кафедри відповідно до посадових обов'язків, з урахуванням навчального навантаження науково-педагогічних працівників, у разі обрання здобувачами даного освітнього компонента.</i>
Рівень (рівні) вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Загальний обсяг освітнього компонента	3 кредити ЄКТС / 90 годин
Семестр (семестри) вивчення	<i>Визначається робочим навчальним планом відповідного освітнього ступеня (дисципліна не закріплена за конкретним семестром).</i>
Форма підсумкового контролю	Залік
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти та розподіл годин	Денна: лекції – 12 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 18 год.; самостійна робота – 60 год. Заочна: лекції – 6 год.; практичні/семінарські/лабораторні – 6 год.; самостійна робота – 78 год. <i>Дистанційна/дуальна (за наявності): реалізується в обсязі денної форми з використанням технологій дистанційного навчання.</i> <i>Примітка: розподіл годин може бути змінений залежно від особливостей поточного навчального року та обставин непереборної сили.</i>
Коротка анотація та мета	Дисципліна розкриває принципи організації виробничих процесів харчових підприємств: планування, розміщення обладнання, організацію робочих місць. Здобувачі вивчають методи оцінювання ефективності організації виробництва. Розглядаються сучасні підходи до оптимізації виробничих процесів харчової галузі. Формування у здобувачів знань про основи організації виробничого процесу на підприємствах харчової промисловості.
Компетентності та/або результати навчання, що формуються або поглиблюються	Компетентності: - Здатність застосовувати принципи організації виробничого процесу харчового підприємства. - Здатність оцінювати ефективність організації виробництва. - Здатність розробляти пропозиції щодо оптимізації виробничих процесів. Програмні результати навчання: - Пояснювати принципи організації виробничого процесу

	харчових підприємств. 2. Аналізувати ефективність організації виробничих операцій. 3. Розробляти пропозиції щодо вдосконалення організації виробництва.
Пререквізити / рекомендований рівень підготовки	Не потребує спеціальних попередніх знань окрім загальної підготовки за освітньою програмою.
Мінімальна та максимальна чисельність групи	Мінімальна – 5 осіб; максимальна – 30 осіб.