

Код та назва дисципліни	1-181-9 Організація, планування і управління на підприємствах галузі
Рекомендується для галузі знань (спеціальності, освітньої програми)	181 Харчові технології 241 Готельно-ресторанна справа 102 Хімія 242 Туризм 103 Науки про Землю 162 Біотехнології та біоінженерія 161 Хімічні технології та інженерія
Кафедра (зазначити офіційний шифр)	Кафедра харчових технологій (КТХ)
П.І.П. НПП (за можливості)	
Рівень ВО	Перший (бакалаврський)
Курс (на якому буде викладатись)	Без обмежень
Мова викладання	українська
Пререквізити (передумови вивчення дисципліни)	Ефективність засвоєння змісту дисципліни значно підвищиться, якщо студент попередньо опанував матеріалом таких дисциплін як: «Організація ресторанного бізнесу», «Економіка підприємств в галузі», «Управління якістю продукції та послуг ресторанного господарства»
Що буде вивчатися	Існуючі та авторські принципи сучасної організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості.
Чому це цікаво/треба вивчати	Знання основних принципів організації й планування виробничого процесу, основ його проектування, сутності процесів технічної підготовки виробництва, здатність приймати рішення щодо підвищення ефективності використання виробничих ресурсів дозволять сформувати додаткові компетентні переваги для технолога в сучасному конкурентному середовищі.
Чому можна навчитися (результати навчання)	Розробляти конкретну виробничу систему підприємства; оцінювати рівень ефективності виробничої системи; визначати тип виробництва; обґрунтовувати виробничу структуру підприємства; раціонально організовувати виробничий процес відповідно до наукових принципів; обирати систему оперативного планування діяльності конкретної виробничої системи; планувати матеріально-технічне забезпечення підприємства; розраховувати показники результативності функціонування виробничих систем; складати бізнес-план підприємства.
Як можна користуватися набутими знаннями і уміннями (компетентності)	Здійснювати роботу у команді, сприяти згуртованості колективу; консультувати осіб, що приймають рішення, в сфері підвищення ефективності виробничої діяльності підприємства; швидко адаптуватися до умов зовнішнього середовища, що змінюються, та ефективного оцінювання визначених змін; самостійно освоювати новітні методи та методологію планування та організації виробничих процесів на підприємствах; розвивати лідерські якості та приймати рішення щодо оптимізації діяльності підприємства.
Інформаційне забезпечення	1. Білоконенко В. І. Організація виробництва : конспект лекцій / В. І. Білоконенко. – Х. : Вид. ХДЕУ, 2005. – 180 с. 2. Єгунов Ю. А. Організація виробництва на промисловому підприємстві : навчальний посібник / Ю. А. Єгунов. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с. 3. Онищенко В. О. Організація виробництва : навч. посібн. / В. О. Онищенко, О. В. Редкін, А. С. Старовірець та ін. – К. : Лібра, 2003. – 336 с.
Види навчальних занять (лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття тощо)	Лекції, лабораторні заняття
Вид семестрового контролю	Диференційований залік
Максимальна кількість здобувачів	Без обмежень для проведення лекцій; 10 осіб на одну підгрупу для проведення лабораторних занять у спеціалізованій лабораторії
Мінімальна кількість здобувачів (тільки для мовних та творчих дисциплін)	-

Декан факультету

Віктор ВАРГАЛЮК