

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
НПУ імені М.П. Драгоманова
“ 22 ” грудня 2015 р
Протокол № 8
Проректор з навчально-
методичної роботи,
професор Вернидуб Р. М.



ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(профіль "Харчові технології")
Шифр за навчальним планом ПП 3.1.23

Київ
2016 рік

УДК 664:658.5](073)
ББК 65.305.73р30-211
О64

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права, співшукач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти:

Корець Микола Савич, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Калакура Марія Михайлівна, кандидат технічних наук, професор, завідувач кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»;

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні
Науково-методичної ради НПУ імені М. П. Драгоманова

« 10 » 12 2015 року, протокол № 2

Голова НМР



В.П. Сергієнко

УДК 664:658.5](073)
ББК 65.305.73р30-211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016
© Зубар Н. М., Волкова А. А., 2016

I. Пояснювальна записка

Програма нормативної навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта (профіль «Харчові технології»).

Предмет вивчення навчальної дисципліни - основи теорії організації, методи економічного обґрунтування рішень в галузі організації виробництва, основи планування діяльності, проектування структур, організації праці, основного і обслуговуючого виробництва, організації контролю якості та сертифікації продукції.

Міждисциплінарні зв'язки

Вивчення навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: фізики, вищої математики, екології, інженерної та комп'ютерної графіки. Найбільшою мірою дисципліна «Організація харчових виробництв» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні дисциплін професійної та практичної підготовки: «Метрологія та стандартизація», «Товарознавство» та інші.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані у процесі вивчення дисципліни «Харчові технології», «Технологія галузі», «Проектування харчових виробництв засобами САПР», «Економіка підприємств та маркетинг», «Санітарія і гігієна», «Психологія» та написання курсових і кваліфікаційних робіт.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» є вивчення економічних, організаційних і технологічних закономірностей харчових виробництв та методів і засобів найбільш раціональної побудови, планування і ефективного ведення виробництва на

підприємствах різних форм власності з метою отримання максимального прибутку.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Організація харчових виробництв» є теоретична та практична підготовка бакалаврів з питань: організаційних принципів і методів побудови виробничих підрозділів підприємства як виробничої системи; організаційно-правових форм підприємств; економічно ефективно побудови виробничих процесів в часі; організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств; організації праці на підприємстві; організації управління на підприємстві; нормування праці на підприємстві; організації створення та освоєння випуску нової продукції.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

| № з/п | Результати навчання | Компетентності |
|-------|---|---|
| 1. | <p>Знати: теоретичні основи організації виробництва; основи організації виробництва продукції на харчових підприємствах;</p> <p>Вміти: планувати робочі місця, виробничі дільниці, окремі підрозділи та підприємства в цілому; навчати раціональній організації виробничого процесу в лабораторіях та під час виробничої практики, забезпечуючи технологічний процес та виробничу санітарію і техніку безпеки.</p> | <p>Виробнича компетентність педагога: здатність організовувати навчально-виробничий процес на основі відповідних нормативно-правових документів, науково обґрунтованих рекомендацій, положень та знань з технології та організації виробництва, технологічного обладнання, правил його експлуатації і норм санітарії, охорони праці, техніки безпеки, протипожежного захисту тощо; сприяння цілісному поєднанню професійного навчання з виробничою працею.</p> |
| | <p>Знати: основи організації основного та допоміжного виробництва; основні вимоги до організації праці при проектуванні технологічних процесів харчових виробництв; порядок складання виробничої програми та прийоми і методи управління виробництвом на підприємстві; організаційні умови вибору економічно ефективних технологічних процесів та забезпечення підвищення якості продукції; раціональні форми організації роботи по технічній підготовці і освоєнню виробництва нової продукції.</p> | <p>Виробничо-технологічна галузева компетентність: здатність раціонально і ефективно організовувати роботу на виробничій ділянці, контролювати і забезпечувати дотримання технології виробничих процесів та раціональної експлуатації устаткування, впроваджувати передові методи і прийоми роботи, прогресивні форми організації праці, контролювати дотримання вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Вміти: вирішувати завдання щодо вибору раціональних організаційних рішень, які забезпечують ефективність виробництва; аналізувати виробничо-господарську організацію виробничого процесу, знаходити і використовувати внутрішні виробничі резерви; застосовувати організацію, нормування і оплату праці для підвищення ефективності; координувати і узгоджувати роботу окремих структурних підрозділів з метою забезпечення високої ефективності виробництва.</p> | |
|--|---|--|

II. Примірний тематичний план

На вивчення навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» відводиться 7,5 кредитів ЄКТС 270 годин.

| № з/п | Назва модулів і тем | Кількість годин | | | | | |
|------------------|---|-----------------|-------------------|-----------|-------------|---------------|-------------------|
| | | Всього | Аудиторні години | | | | Самостійна робота |
| | | | Всього аудиторних | Лекції | Лабораторні | Індивідуальні | |
| 5 семестр | | | | | | | |
| | Модуль I. Теоретичні основи організації виробництва | 162 | 77 | 20 | 40 | 17 | 85 |
| 1. | Тема 1.1. Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку | 16 | 8 | 2 | 4 | 2 | 8 |
| 2. | Тема 1.2. Теоретичні основи організації | 15 | 7 | 2 | 4 | 1 | 8 |
| 3. | Тема 1.3. Організаційно-правові форми | 15 | 7 | 2 | 4 | 1 | 8 |
| 4. | Тема 1.4. Структура підприємства | 16 | 8 | 2 | 4 | 2 | 8 |
| 5. | Тема 1.5. Виробничий процес | 18 | 8 | 2 | 4 | 2 | 10 |
| 6. | Тема 1.6. Виробнича потужність підприємства та її резерви | 18 | 8 | 2 | 4 | 2 | 10 |
| 7. | Тема 1.7. Принципи та методи організації виробництва | 16 | 8 | 2 | 4 | 2 | 8 |
| 8. | Тема 1.8. Структури апарата управління | 15 | 7 | 2 | 4 | 1 | 8 |
| 9. | Тема 1.9. Основи наукової організації праці на підприємствах | 16 | 8 | 2 | 4 | 2 | 8 |
| 10. | Тема 1.10. Нормування праці на підприємствах | 17 | 8 | 2 | 4 | 2 | 9 |
| Види контролю | <i>Вхідний контроль</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль на аудиторних заняттях</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль самостійної роботи</i> | | | | | | |
| | <i>Модульна контрольна робота</i> | | | | | | |

| № з/п | Назва модулів і тем | Кількість годин | | | | | |
|----------------------|--|-----------------|-------------------|-----------|-------------|---------------|-------------------|
| | | Всього | Аудиторні години | | | | Самостійна робота |
| | | | Всього аудиторних | Лекції | Лабораторні | Індивідуальні | |
| 6 семестр | | | | | | | |
| | Модуль II. Основи організації виробництва продукції на харчових підприємствах | 108 | 48 | 16 | 14 | 18 | 60 |
| 11. | Тема 2.1. Форми організації виробництва на харчових підприємствах | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 12. | Тема 2.2. Формування техніко-технологічної бази виробництва | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 13. | Тема 2.3. Організація основного виробництва на харчових підприємствах | 16 | 8 | 2 | 2 | 4 | 8 |
| 14. | Тема 2.4. Організація матеріально-технічного постачання підприємства | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 15. | Тема 2.5. Оперативно-виробниче планування виробництва | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 16. | Тема 2.6. Організація створення та освоєння випуску нової продукції | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 17. | Тема 2.7. Основи організації управління якістю продукції (послуг) | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 18. | Тема 2.8. Організація діяльності виробничої інфраструктури підприємства | 8 | 4 | 2 | | 2 | 4 |
| Види контролю | <i>Контроль на аудиторних заняттях</i> | | | | | | |
| | <i>Контроль самостійної роботи</i> | | | | | | |
| | <i>Модульна контрольна робота</i> | | | | | | |
| Підсумк. контроль | ЕКЗАМЕН | | | | | | |
| Всього годин: | | 270 | 125 | 36 | 54 | 35 | 145 |

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль I. Теоретичні основи організації

Тема 1.1. Характеристика харчової промисловості України та перспективи її розвитку

Спеціалізація харчової промисловості. Структура харчової промисловості України. Сучасний рівень та тенденції розвитку харчової промисловості.

Стратегічні пріоритети розвитку харчової промисловості України в умовах активізації інтеграційних процесів.

Організація виробництва в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації виробництва на підприємствах.

Організація виробництва як предмет вивчення та форма забезпечення ефективної діяльності підприємства. Предмет, мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Значення дисципліни під час підготовки студентів напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта за профілем «Харчові технології».

Тема 1.2. Теоретичні основи організації виробництва

Структурне представлення поняття «організація». Основи системного підходу до організації виробництва. Основні типи систем. Система функцій підприємства. Ієрархія системи. Система виробничої діяльності підприємства. Класифікація виробничих систем.

Закони та закономірності організації виробничих систем і виробництва. Закон композиції: необхідність узгодження цілей організації. Закон пропорційності: необхідність співвідношення між частинами цілого. Закон найменших: структурна стійкість цілого визначається його найменшою частиною стійкості. Закон онтогенеза: становлення, розквіт, згасання – фази розвитку організації. Закон синергії: сума властивостей організації в цілому перевищує «арифметичну» суму властивостей кожного із елементів окремо. Закон інформування – упорядкування: в організації не може бути більш порядку, ніж інформації. Закон єдності аналізу та синтезу: процеси розподілу, спеціалізації, диференціації тощо з одного боку, доповнюються протилежними процесами – з'єднання, кооперації, інтеграції тощо з другого боку.

Загальні принципи організації структур і процесів. Чотири групи принципів організації: загальні принципи організації структур, загальні принципи організації процесів, принципи раціоналізації структур, принципи раціоналізації процесів.

Тема 1.3. Організаційно-правові форми підприємства

Підприємства як об'єкт організації в сучасних умовах господарювання. Поняття організації, підприємства, фірми. Основні напрями та задачі підприємства. Загальні характеристики підприємства.

Правові основи функціонування підприємств. Створення, реорганізація, ліквідація підприємства. Організаційно-правові форми підприємств.

Паспорт підприємства. Основні розділи паспорту: загальні вимоги; розрахунок потужності; виробництво продукції; основні фонди та капітальне будівництво; матеріальні ресурси.

Статут підприємства. Основні положення статуту. Колективний договір. Заходи щодо удосконалення праці та виробництва, оплати та нормування праці, системи преміювання, підвищення технічного рівня тощо.

Виробничо-технічна, організаційна, економічна, соціальна єдність підприємства.

Тема 1.4. Структура підприємства

Класифікація підприємств, їх виробнича і загальна структура. Характеристика загальної структури підприємства: організаційну структуру управління: підрозділи, організації та установи, що зайняті соціально-побутовим і культурним обслуговуванням персоналу підприємства.

Виробнича структура як форма організації виробничого процесу. Характеристика основних підрозділів підприємства: цех, виробнича ділянка, робоче місце, потокова лінія.

Типи та види виробничої структури підприємства. Типи виробничої структури: технологічний, предметний, змішаний. Найбільш поширений тип виробничої структури, який характерний для підприємств. Види виробничої структури: цеховий, безцеховий, корпусний, комбінатський.

Тема 1.5. Виробничий процес

Виробничі процеси та їх класифікація. Виробничий процес та його структура. Основні і допоміжні виробничі процеси. Безупинні і періодичні виробничі процеси. Складові частини виробничого процесу – операції і стадії.

Класифікація операцій за двома основними ознаками: за призначенням в процесі виробництва і за способом виконання.

Виробничий цикл, його характеристика. Структура виробничого циклу – робочий період і час перерв. Складові робочого періоду – технологічні операції, природні процеси, контрольні і транспортні операції. Фактори, які впливають на тривалість виробничого циклу. Основні шляхи скорочення тривалості виробничого циклу.

Тема 1.6. Виробнича потужність підприємства та її резерви

Сутність виробничої діяльності. Роль організації виробництва в загальній системі виробничої діяльності підприємства. Загальна характеристика продукції та виробництва. Життєвий цикл продукції та виробництва.

Поняття та мета визначення виробничої потужності підприємства. Фактори, які визначають величину виробничої потужності підприємства. Методика розрахунку виробничої потужності підприємства.

Методика виявлення резервів і використання виробничої потужності підприємств.

Тема 1.7. Принципи та методи організації виробництва

Організація виробництва у часі. Види руху предметів праці в процесі виробництва: послідовний, паралельний і паралельно-послідовний.

Основні принципи організації виробничих процесів: безперервність, прямоточність, паралельність, пропорційність та ритмічність.

Методи організації виробництва. Основні методи організації виробництва: потоковий, партійний (груповий) та одиничний. Типи виробництв: одиничний, серійний, масовий. Техніко-економічна характеристика виробництв.

Характеристика поточного виробництва. Форми потокового методу: безперервно-потокова і прямоточна. Види потоку, класифікація поточних ліній. Основи організації поточного виробництва. Основні параметри поточкових ліній. Автоматичні поточні лінії: періодичної і безперервної дії.

Тема 1.8. Структура апарата управління

Взаємозв'язок функції організації з управлінням. Загальні функції управління: планування, організація, координування, стимулювання (активізація), облік і контроль. Конкретні функції управління: загальне керівництво, конструкторська підготовка виробництва, технологічна підготовка виробництва, удосконалення технології, контроль якості продукції і технологічних процесів, організація праці та заробітної платні, охорона праці, удосконалення організації виробництва, тощо.

Основні принципи формування організаційної структури підприємства. Види організаційних структур: лінійний, функціональний, комбінований – лінійно-функціональний, лінійно-штабний, тощо. Структура управління підприємством. Двох-, трьох- та чотирьохступінчата система. Функції підрозділів управління цехом.

Тема 1.9. Основи наукової організації праці на підприємствах

Значення, сутність та зміст наукової організації праці. Принципи наукової організації праці. Основні напрямки наукової організації праці на підприємствах. Впровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці.

Форми розподілу праці: технологічна, функціональна і кваліфікована. Кооперація праці. Організація й обслуговування робочих місць. Організація робочого місця, елементи його раціональне планування й оснащення.

Технологічне й організаційне оснащення. Значення планування робочого місця. Організація обслуговування робочих місць. Поліпшення умов праці. Основні напрями поліпшення умов праці: організаційно-технічні, санітарно-гігієнічні, психофізіологічні, естетичні.

Організація режиму праці і відпочинку. Динаміка працездатності на протязі робочого часу, тижня, року та її залежність від режимів праці та відпочинку.

Графіки виходу на роботу.

Тема 1.10. Нормування праці на підприємствах

Значення, сутність, зміст та завдання нормування праці на підприємствах. Задачі технічного нормування праці.

Види норм труда і їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норма керованості. Класифікація витрат робочого часу. Складові робочого часу: час роботи і час перерв.

Класифікація витрат часу роботи машин і апаратів. Вивчення витрат робочого часу методом спостереження. Види спостережень: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж. Різновиди фотографії робочого часу: фотографія робочого дня, фотографія часу використання устаткування, фотографія виробничого процесу, маршрутна фотографія і само фотографія. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу. Методика і техніка проведення хронометражу.

Методи нормування праці. Дві групи нормування праці: аналітичні і сумарні. Розподіл аналітичного методу на аналітично-дослідницький й аналітично-розрахунковий. Нормування управлінської праці.

Модуль 2. Основи організації виробництва продукції на харчових підприємствах

Тема 2.1. Форми організації виробництва на харчових підприємствах

Форми організації виробництва та їх взаємозв'язок.

Концентрація, як укрупнення виробництва шляхом випуску продукції в межах одного підприємства. Напрямки концентрації: агрегатний, технологічний, заводський.

Спеціалізація, як зосередження однорідного виробництва на спеціалізованих підприємствах. Здійснення спеціалізації по територіальній і галузевій ознаках.

Комбінування як поєднання однорідних спеціалізованих виробництв в одне підприємство (комбінат).

Кооперування як особлива форма тривалих, раціональних виробничих зв'язків між підприємствами.

Тема 2.2. Формування техніко-технологічної бази виробництва

Зміст і основні завдання технічної підготовки виробництва. Стадії організація основного виробництва.

Основні етапи конструкторської підготовки виробництва: технічне завдання, технічна пропозиція, ескізний проект, технічний проект, робочий проект.

Технологічна підготовка харчових виробництв. Основні етапи технологічної підготовки виробництва: розроблення технологічних процесів та документації; проектування і виготовлення технологічного оснащення і спеціального обладнання; налагодження спроектованого технологічного процесу.

Тема 2.3. Організація основного виробництва харчових підприємств

Основні вимоги раціональної організації виробництва. Структура виробництва харчових підприємств. Характеристика основного виробництва: цехів, відділень, ділянок, поточних ліній, робочих місць. Умови відділення цеху у самостійну виробничу дільницю. Ознаки спеціалізації цехів.

Характеристика і структура виробничого процесу харчових підприємств. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень. Модуль розрахунку площі виробничих приміщень.

Загальні принципи організації робочих місць. Умови організації робочих місць.

Тема 2.4. Організація матеріально-технічного постачання та збуту продукції харчових підприємств

Основна задача по організації матеріально-технічного постачання підприємств. Форми постачання: транзитна і складська. Схеми організації постачання матеріальних ресурсів – централізована та самовивіз. Система матеріально-технічного постачання виробництва. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками.

Організація збуту продукції. Роль та значення збуту продукції. Функції та структура служби збуту. Інформаційна система збуту. Засоби збуту продукції.

Тема 2.5. Оперативно-виробниче планування виробництва харчової продукції

Задачі і зміст оперативно-виробничого планування. Фактори, які визначають особливості оперативно-виробничого планування харчових виробництв. Стадії оперативного планування виробництва.

Технологія формування календарних планів. Методика складання планів – графіків випуску продукції. Загальні вимоги, які пред'являються до графіків випуску продукції. Загальна процедура формування календарного плану створення нової продукції.

Організація диспетчерування. Основні задачі диспетчерування. Необхідні умови для нормальної роботи диспетчерської служби. Технічні засоби диспетчерської служби.

Тема 2.6. Організація створення та освоєння випуску нової продукції

Загальна концепція планування створення нової продукції. Суть та основні завдання розроблення планів створення нової продукції (продуктових інновацій). Система створення й освоєння нової продукції. Принципи планування продуктових інновацій.

Організація створення й освоєння випуску нової продукції згідно з концепцією управління проектами. Процес планування створення нової продукції.

Науково-технічне прогнозування. Продуктово-тематичне планування нової продукції. Об'ємно-календарне планування створення нової продукції. Загальна характеристика виробничого планування освоєння випуску нової продукції.

Сітьове моделювання. Сітьові методи планування і управління. Сітьовий графік, його елементи і характеристики. Побудова традиційних сітьових моделей. Оцінка тривалості виконання робіт у детермінованих та ймовірнісних сітьових графіках. Розрахункові параметри часу сітьового графіка. Методи розрахунку параметрів часу традиційних сітьових графіків. Аналіз параметрів часу ймовірнісних сітьових графіків. Розрахунок традиційних сітьових графіків за строками виконання робіт. Методи коректування сітьового графіка.

Тема 2.7. Основи організації управління якістю продукції (послуг)

Атестація виробництва. Суттєвість і значення підвищення якості продукції (послуг). Якість продукції (послуг). Взаємозв'язок якості роботи, якості продукції (послуг), ефективності виробництва і потреб. Формула конкурентоспроможності в загальному виді.

Показники якості продукції (послуг). Методи оцінки якості продукції (послуг). Міжнародна система якості в залежності з стандартами ДСТУ ISO серії 9000.

Класифікація контролю. Методи контролю якості. Атестація виробництва. Порядок проведення робіт по атестації виробництва: подача заяви, попередня оцінка, складання програми і методики атестації, перевірка виробництва і атестація його технічних можливостей, технічний нагляд за атестованим виробництвом.

Тема 2.8. Організація діяльності виробничої інфраструктури харчових підприємств

Сутність, значення та функції виробничої інфраструктури. Типи інфраструктури – випереджальний, одночасний, запізнений. Особливості організації виробничої інфраструктури підприємств харчової галузі. Елементи інфраструктури харчових підприємств: ремонтне, інструментальне, складське, енергетичне, транспортне господарства.

Завдання ремонтного господарства. Форми організації ремонтно-профілактичних робіт: централізована, децентралізована, змішана. Сутність системи планово-запобіжного ремонту і систему ремонту за результатами технічної діагностики.

Завдання інструментального господарства. Процес управління інструментальним господарством .

Організація складського та тарного господарства. Види складів, їх класифікація. Організація складських операцій. Класифікація тари.

Організація транспортного господарства. Класифікація внутрішньо-заводського транспорту. Номенклатура вантажів. Зовнішній і внутрішній

вантажопотік підприємства. Схеми вантажопотоків. Складання схем вантажопотоків.

Організація енергетичного господарства. Електричне господарство.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторно-практичних робіт), виконання та захист лабораторно-практичних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторно-практичних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується **модульною контрольною роботою**, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Організація харчових виробництв» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі **екзамену**.

VI. Інформаційні джерела для вивчення курсу

6.1. Законодавча

1. Про безпечність та якість харчових продуктів: [закон України: від 23 грудня 1997 р. - № 771/97-ВР] // Відомості Верховної Ради України – 1998. № 19. – С.298.
2. Про захист прав споживачів: [закон України: від 15 грудня 1993р. - № 3682-ХІІ] // Відомості Верховної Ради України – 1994. - №1. – С.1.
3. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення:[закон України: від 24 лютого 1994р. - № 4005-ХІІ] // Відомості Верховної Ради України – 1994. - № 27. – С.219.

6.2. Нормативно-правова

4. ДСТУ 4161-2003. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – Вид. офіц. – К.:Держспоживстандарт України, 2007. –13 с.
5. ДСТУ 4518-2008 Продукти харчові. Маркування для споживачів. Загальні правила. - Вид. офіц.– К.:Держспоживстандарт України, 2010. – 41 с.
6. ДСТУ ISO 9000:2007 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (ISO 9000:2005, IDT). – Вид. офіц. – К.; Держспоживстандарт України, 2008. – 29с.
7. ДСТУ ISO 9001- 2009 Система управління якістю. Вимоги. - Вид. офіц. - К.; Держспоживстандарт України, 2009. –10с.
8. ДСТУ ISO 9004 - 2009 Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. – Вид. офіц. - К.; Держспоживстандарт України – 2009. – 36с.
9. ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. - Вид. офіц. – К.:Держспоживстандарт України, 2007. – 30 с.
10. Про затвердження Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: [наказ Державного Комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики : від 28 жовтня 2010 р. - № 487. – 2010. - 31с.] // Зареєстровано в Міністерстві юстиції України. - 2011.-

11. Процедури проведення офіційних інспекцій (аудитів) системи НАССР на підприємствах з виробництва та обігу харчових продуктів / Методичні вказівки (Настанова) МВ 4.4.5.6.-000-2010, 2010. – 88с.
12. ДСанПіН 4.4.2.030- 99 Державні санітарні правила і норми захисту продовольчої сировини та продуктів харчування від забруднення нітрозамінами

6.3. Основна:

13. Васильків В. Г. Організація виробництва: Навчальний посібник. – К.: КНЕУ, 2003. – 524 с.
14. Курочкин А. С. Организация производства. Учеб. пособ. – К.: МАУП, 2006. – 216 с.
15. Малюк Л. П., Кононенко Т. П. Организация производства. Учеб. пособ. – Полтава.: ПУСКУ РВВУ, 2008. – 200 с.
16. Мостенська Т. Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підр. – К.: Кондор, 2012. – 492 с.
17. Онищенко В. О., Редкін О. В., Старовірець А. С., Чевганова В. Я. Організація виробництва: Навч. посіб. – К.: Лібра, 2003.
18. Фатхутдинов Р. А. Организация производства. – М.: ИНФРА-М, 2008. – 672 с.

6.4. Допоміжна:

19. Австриевских А. Н. Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности: учебн. / А. Н. Австриевских, М. М. Кантере, И. В. Сурков, Е. О. Ермолаева. – 2-е изд., исправ. и доп. – Новосибирск: Сиб. Унив. Изд-во. – 2007. – 268 с.
20. Богомоллов О.В. Управління якістю переробних і харчових виробництв: навч. посіб. / О. В. Богомоллов, О. І. Шаповаленко, О. М. Сафонова, О. І. Черевко – Харків: «Еспада». – 2006. – 296с.
Димань Т. М., Мазур Т. Г. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Т. М. Димань, Т. Г. Мазур. – К.: ВЦ «Академія»,

2011. – 520 с.

21. Донченко Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности: учеб. пособ. / Н. И. Донченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин – 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010. – 212 с.
22. Йохна М. А., Стадник В. В. Економіка і організація інноваційної діяльності – К.: Академія, 2005. – 400 с.
23. Курочкин А. С. Управление предприятием. Учеб. пособ. – К.: МАУП, 2008. – 144 с.
24. Подоровская М. М. Организация труда. – К.: МАУП, 2004. – 112 с.
25. Косенко Г. Н. «НАССР/ИСО 22000 – просто о сложном» / Г. Н. Косенко // Алматинский международный форум по качеству: сборник материалов.- Ч. 2.- 2008. - С. 25-43.
26. Михальські Т. Управління якістю в харчовій промисловості із врахуванням Європейського харчового кодексу і міжнародно визнаних стандартів: довідник, / Т. Михальські, Л. Франк, А. Досін. - Львів: ПАІС, 2006 – 336 с.

6.4. Інформаційні ресурси:

1. Державний комітет статистики – <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Международный имиджевый каталог – <http://www.unisvit.com.ua>
3. Національна комісія України з Кодексу Аліменатріус www.codex.co.ua
4. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности – <http://www.businesspravo.ru>

Навчальне видання

*Зубар Надія Миколаївна,
Волкова Аліна Анатоліївна*

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

освітнього рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(профіль "Харчові технології")
Шифр за навчальним планом ПП 3.1.23



Підписано до друку 11.02.2016 р. Формат 60x84/16.

Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.

Ум. др. арк. 1,10. Обл.-вид. арк. 0,69

Зам. № 123.

Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26