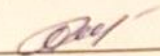


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис
"19" "11" 2024 р.
Олександра ГОРОБЕЦЬ
ініціали, прізвище
2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни Організація, планування і управління
виробництвом

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація, планування і управління виробництвом» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «_29_» листопада 2024 року № 4


ПОЛТАВА 2024

Укладачі програми:

Наконечна Ю.Г., к.т.н., доцент викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр



підпис

Юлія НАКОНЕЧНА
ініціали, прізвище

« 29 » листопада 2024 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	4
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	9
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	14
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	16
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	16

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1.1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Вища математика», «Формування сировинних ресурсів», «Харчові технології», «Технологія галузі»; дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв», «Основи автоматизованого проектування»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни нормативна		
Курс/семестр вивчення	4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	6/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість:, 8 семестр - 180		
- лекції: 8 семестр -32		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 семестр - 40		
- самостійна робота: 8 семестр - 108		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 8 семестр - екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість:8 семестр - 180		
- лекції: 8 семестр - 10		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 8 семестр - 4		
- самостійна робота: 8 семестр - 166.		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 8 семестр - екзамен		

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації планування і управління виробництва продукції, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом» є ознайомлення студентів з теоретичними засадами організації 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.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.</p> <p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.</p> <p>ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.</p> <p>ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.</p> <p>ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності</p> <p>ПР 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p> <p>ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації</p>	<p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>СК (ФК) 09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК (ФК) 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК (ФК)13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- нормативні документи у галузі харчових виробництв;
- теоретичні положення з функціонування виробничих систем;
- методичні положення з організування виробничих процесів і обслуговування виробництва;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі харчових виробництв;
- методичні положення з організування трудових процесів;
- теоретичні положення щодо комплексної підготовки виробництва до зміни продукту (технології);

- теоретичні положення щодо формування якості і забезпечення конкурентоспроможності продукції.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- застосовувати методичні положення з організування виробничих процесів, обслуговування виробництва; трудових процесів;

- виконувати необхідні аналітичні розрахунки із застосуванням комп'ютерної техніки для організування виробничих та трудових процесів, обслуговування виробництва;

- перевіряти ефективність організації виробництва планування і управління виробництвом.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль 1. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості

Тема 1. Виробництво і виробничі системи

Суть функціонування виробничої системи. Складові елементи виробничої системи. Основні принципи виробничої системи. Підсистеми виробничої системи. Технічна, технологічна, економічна, інформаційна, логістична підсистеми виробничої системи. Підсистема організації виробництва Основні риси промислових підприємств. Класифікація підприємств харчової промисловості. Законодавче забезпечення організації діяльності підприємств.

Тема 2. Виробничі процеси

Виробничий процес і його структура. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Класифікація виробничих процесів. Простий та складний процес. Етапи формування виробничого процесу. Принципи організації виробничого процесу. Принцип пропорційності. Принцип безперервності. Принцип паралельності. Принцип прямоточності. Принцип ритмічності. Принцип диференціації. Принцип спеціалізації. Принцип автоматичності. Принцип гнучкості. Принцип системності. Принцип оптимальності. Типи організації виробництва та їх характеристика. Поняття типу виробництва. Тип виробничого процесу і тип підприємства. Основні типи організації виробництва – масове, серійне, одиничне. Система факторів та їх вплив на формування типу організації виробництва. Характеристика одиничного типу виробництва. Характеристика серійного типу виробництва. Характеристика масового типу виробництва. Коефіцієнт серійності, його розрахунок та величина для різних типів виробництва.

Тема 3. Організація виробничих процесів у часі

Виробничий цикл і його структура. Виробничий процес, його види та елементи. Поняття виробничого циклу. Використання виробничого циклу в плануванні. Структура виробничого циклу. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. Виробничий цикл простого процесу. Види руху предметів праці по операціях процесів. Послідовний вид руху. Паралельний вид руху. Паралельно-послідовний вид руху. Тривалість виробничого циклу з урахуванням міжопераційних перерв. Заходи щодо скорочення виробничого циклу. Виробничий цикл складного процесу.

Структура виробничого циклу складного процесу. Цикловий графік та його побудова. Шляхи й ефективність скорочення виробничого циклу. Зниження трудомісткості. Застосування процесів транспортування, складування і контролю. Підвищення ступеня паралельності виконуваних робіт.

Тема 4. Методи організації виробничих процесів

Поняття методів організації виробництва. Непотокове виробництво та його характеристика. Потокове виробництво: класифікація видів за основними ознаками. Загальна характеристика різновидів потокового виробництва. Сутність поняття потокове виробництво. Принцип спеціалізації в потоковому виробництві. Принцип прямоочності в потоковому виробництві. Принцип безперервності в потоковому виробництві. Принцип паралельності в потоковому виробництві. Особливості розрахунку параметрів однопредметних поточкових ліній. Особливості розрахунку багатопредметних поточкових ліній. Організація автоматизованого виробництва. Класифікація автоматизованих ліній. Основні типи автоматичних ліній. Схеми автоматичних поточкових ліній з різними варіантами кінематичного зв'язку механізмів. Ритм (такт) автоматичної лінії.

Тема 5. Просторове розміщення виробничого процесу

Виробнича структура підприємства. Чинники, що визначають виробничу структуру підприємства. Фактори, що впливають на формування виробничої структури підприємства: конструктивні та технологічні особливості продукції; обсяг випуску продукції; спеціалізація та кооперування; рівень механізації та автоматизації; місце розташування підприємства; загальна структура підприємства. Основні елементи виробничої структури; робоче місце, виробнича дільниця, цех. Види виробничих структур: цехова, безцехова, корпусна. Типи виробничих структур: технологічна (переваги та недоліки); предметна (переваги та недоліки); змішана. Показники, що характеризують виробничу структуру підприємства. Показники ефективності просторового розміщення підприємства: коефіцієнт “забудови”, використання площі виробничих приміщень.

Модуль 2. Виробнича інфраструктура підприємства та організація комплексного обслуговування виробництва

Тема 6. Системи обслуговування виробництва

Виробнича інфраструктура. Інструментальне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, резерви підвищення ефективності. Ремонтне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, резерви підвищення ефективності. Енергетичне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, раціональне використання енергоносіїв. Транспортне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, напрямки підвищення ефективності. Матеріально-технічне забезпечення та інформаційне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, напрямки розвитку та удосконалення.

Тема 7. Комплексна підготовка виробництва до зміни продукту (технології)

Сутність комплексної підготовки виробництва нової продукції. Завдання і зміст комплексної підготовки виробництва нової продукції. Науково-технічна підготовка виробництва: сутність та особливості виконання. Організація науково-дослідних

робіт. Організаційно-економічна підготовка виробництва. Організація промислового освоєння нової продукції. Методи переходу на випуск нової продукції – перервно-послідовний, безперервно-послідовний, паралельний, паралельно-поетапний, паралельно-послідовний методи. Основні етапи проектно-конструкторських робіт – розробка технічного завдання, технічна пропозиція, ескізний проект, технічний проект, розробка технічної документації. Організація технологічної підготовки виробництва. Основні функції технологічної підготовки виробництва. Зміст розробки технологічних процесів. Проектування і виготовлення засобів технічного оснащення.

Тема 8. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції

Основи стандартизації продукції. Сутність сертифікації продукції. Якість продукції, показники і оцінка її рівня. Технічний контроль якості продукції. Основи статистичних методів управління якістю продукції. Зарубіжний досвід управління якістю продукції. Суть, задачі і органи контролю якості продукції. Управління якістю та життєвий цикл продукції. Поняття контролю якості. Служби контролю якості. Організація управління якістю продукції. Комплексна система управління якістю продукції. Напрями удосконалення системи управління якістю продукції. Функції підприємства для забезпечення якості продукції. Міжнародні стандарти якості. Система менеджменту якості.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3.1. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація виробництва планування і управління виробництвом»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
8 семестр					
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ					
Тема 1. Виробництво і виробничі системи 1. Суть функціонування виробничої системи. Складові елементи виробничої системи. 2. Основні принципи виробничої системи. Основні риси промислових підприємств. 3. Класифікація промислових підприємств. 4. Законодавче забезпечення організації діяльності підприємств.	4	Практичне заняття 1. Виробництво і виробничі системи 1. Виробнича система: елементи, принципи і суть функціонування. 2. Основні риси промислових підприємств. 3. Класифікація промислових підприємств. 4. Законодавче забезпечення організації діяльності підприємств.	4	1. Поняття «система». Виробнича система як процес перетворення 2. вкладених ресурсів у кінцеву продукцію. 3. Цілісність та результативність системи. 4. Класифікація зв'язків елементів виробничої системи. 5. Особливості виробничих систем. 6. Властивості виробничих систем	10
Тема 2. Виробничий процес: сутність, класифікація, принципи організації. 1. Виробничий процес як основа формування підприємства 2. Класифікація виробничих процесів	2	Практичне заняття 2. Виробничі процеси 1. Сутність виробничого процесу. 2. Класифікація виробничих процесів. 3. Аналізування тривалості циклу простого процесу	4	1. Поняття «процес». Технологічний процес та його види. 2. Виробничий процес та його структура. 3. Принципи раціональної організації виробничих процесів. 4. Планування виробничого процесу.	10

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
3. Загальна і виробнича структура підприємства 4. Принципи організації виробничого процесу					
Тема 3. Організація виробничих процесів у часі 1. Виробничий цикл як важлива складова організації виробничого процесу в часі. 2. Структурою виробничого циклу 3. Принципи раціональної організації виробничого процесу. 4. Способи поєднання операцій технологічного процесу 5. Визначення технологічний циклу обробки партії предметів на одній операції	4	Практичне заняття 3. Організація виробничих процесів у часі 1. Організація виробничих процесів у часі. 2. Тривалість виробничого циклу. Основні способи скорочення тривалості виробничого циклу. 3. Технологічний цикл та його розрахунок 4. Розрахунок виробничого циклу	4	1. Дайте характеристику послідовного, паралельного та паралельно-послідовного поєднань технологічних операцій. 2. Визначення тривалості виробничого циклу та його складових. 3. Методи визначення перерв міжопераційного очікування. 4. Розрахунок виробничого циклу у календарних днях. 5. Економічне значення скорочення тривалості виробничого циклу.	10
Тема 4. Методи організації виробничих процесів 1. Просторова організація виробничого процесу. 2. Методи організації виробництва 3. Суть поняття та ознаки непотокового виробництва. 4. Суть поняття та ознаки потокового виробництва	2	Практичне заняття 4. Методи організації виробничих процесів. 1. Методи організації виробництва: непотоковий і потоковий 2. Класифікація потокових ліній. 3. Основні експлуатаційні параметри різновидів потокових ліній	4	1. Сучасні тенденції розвитку потокового виробництва 2. Охарактеризуйте метод непотокового виробництва. 3. Просторове розміщення потокових ліній 4. Охарактеризуйте потокову лінію та її елементи. 5. Охарактеризуйте особливості організації та параметри потокових ліній. 6. Назвіть фактори, що впливають на підвищення ефективності потокового виробництва	12

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
Тема 5. Просторове розміщення виробничого процесу 1. Особливості виробничої структури підприємства. 2. Фактори, що визначають виробничу структуру підприємства. 3. Методи вибору виробничої структури підприємства.	4	Практичне заняття 5. Просторове розміщення виробничого процесу 1. Організація промислового підприємства в просторі і принципи його побудови. 2. Шляхи вдосконалення виробничої структури. 3. Організаційне формування виробничої структури підприємства 4. Просторове розташування підприємства.	4	1. Особливості виробничої структура цеху. 2. Технологічна форма спеціалізація підприємства, цеху, дільниці. 3. Предметна та подетальна спеціалізація підприємства, цеху, дільниці Охарактеризуйте основні вимоги до побудови раціональної виробничої структури. 4. Визначте перспективи поширення виробничої структури за предметною спеціалізацією і якому типу вона притаманна	12
Разом за модулем	16		20		54
МОДУЛЬ 2. ВИРОБНИЧА ІНФРАСТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА					
Тема 6. Системи обслуговування виробництва 1. Поняття, види та значення інфраструктури підприємства 2. Система технічного обслуговування виробництва 3. Організація інструментального господарства 4. Організація ремонтного господарства 5. Організація складського господарства	6	Практичне заняття 6. Системи обслуговування виробництва 1. Енергетичне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, раціональне використання енергоносіїв. 2. Транспортне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, напрямки підвищення ефективності. 3. Матеріальне обслуговування виробництва 4. Виробничі запаси та їх нормування.	4	1. Матеріально-технічне забезпечення інформаційне обслуговування: цілі, завдання, структура, планування, напрямки розвитку та удосконалення 2. Охарактеризуйте соціальну та виробничу інфраструктури підприємства, яка їх роль та значення в системі організації виробництва. 3. Дайте загальну характеристику системи технічного обслуговування виробництва, назвіть її функції. 4. Дайте характеристику організації інструментального обслуговування виробництва, назвіть його цілі та завдання.	18

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>Тема 7. Комплексна підготовка виробництва до зміни продукту (технології)</p> <p>1. Завдання і зміст комплексної підготовки виробництва нової продукції. 2. Організація промислового освоєння нової продукції. 3. Методи переходу на випуск нової продукції. 4. Сіткове управління комплексом робіт з технічної підготовки виробництва.</p>	4	<p>Практичне заняття 7. Підготовка виробництва до зміни продукту</p> <p>1. Науково-технічна підготовка виробництва: сутність та особливості виконання. 2. Структура і типологія сіткового графіку 3. Диференціація процесу підготовки виробництва</p> <p>Практична робота 8. Організація промислового освоєння нової продукції.</p> <p>1. Технічна підготовка виробництва. 2. Науково-технічна підготовка виробництва 3. Конструкторська підготовка виробництва 4. Технологічна підготовка виробництва</p>	4	<p>1. Дайте характеристику диференціації процесу підготовки виробництва за різними ознаками. 2. У чому полягає науково-технічна підготовка виробництва, які її результати. 3. Охарактеризуйте теоретичні та прикладні наукові дослідження. 4. Яким чином в Україні охороняється авторство на результати науково-технічної творчості. 5. Розкрийте суть і цілі конструкторської підготовки виробництва. 6. Які етапи передбачає конструкторська підготовка виробництва. 7. Охарактеризуйте етапи проведення технологічної підготовки виробництва. 8. Охарактеризуйте системи, за якими на підприємстві виконується комплекс робіт із технологічної підготовки виробництва.</p>	18
<p>Тема 8. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції</p> <p>1. Якість і конкурентоспроможність продукції.</p>	6	<p>Практична робота 9. Формування якості продукції</p> <p>1. «Петля якості» продукції в системі організації якості. 2. Фактори (способи, чинники) підвищення якості та конкурентоспроможності продукції</p>	4	<p>1. Розкрийте поняття та суть якості продукції. 2. Охарактеризуйте економічні аспекти якості продукції. 3. Охарактеризуйте основні поняття показників якості продукції та дайте їх класифікацію.</p>	18

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>2. Економічні аспекти якості продукції</p> <p>3. Основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції підприємства</p> <p>4. Організаційно-економічні основи кваліметрії</p> <p>5. Основні показники якості продукції та послуг</p> <p>5. Вимірювання й оцінювання показників якості продукції</p> <p>6. Сучасні шляхи забезпечення конкурентоспроможності</p>		<p>3. Кваліметрія: її завдання, методи та об'єкти</p> <p>Практична робота 10. Показники якості продукції, їх класифікація та характеристика</p> <p>1. Класифікація показників якості продукції за кількістю властивостей</p> <p>2. Основні типи показників якості продукції</p> <p>3. Одиничні показники якості, їх класифікація.</p> <p>4. Виробничо-технологічні показники</p> <p>5. Рівні якості продукції, методи їх оцінювання</p>	4	<p>4. Дайте класифікацію одиничних показників якості продукції та охарактеризуйте їх.</p> <p>5. Охарактеризуйте методами прикладної кваліметрії оцінювання якості продукції.</p> <p>6.. Охарактеризуйте сучасні шляхи забезпечення конкурентоспроможності продукції.</p> <p>7. У чому полягає суть моделі системи управління якістю, що базується на процесному підході, які її переваги</p>	
Разом за модулем	16		20		54
Разом	32		40		108

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Організація планування і управління виробництвом».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, модульної контрольної роботи.

Модульний контроль здійснюється після закінчення вивчення певного розділу дисципліни. Його результат є підсумком засвоєння теоретичної, практичної, самостійної роботи студента. Модульний контроль проводиться у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять 3 питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом», наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування лекційних (2 бали) та практичних занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (8,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40,0
Модуль 2. (теми 1-3) відвідування лекційних (3 бали) та практичних занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 балів)	20,0
Разом	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0

	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Організація планування і управління виробництвом» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія».

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Дистанційний курс: «Організація планування і управління виробництвом» <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2665>

РОЗДІЛ 7. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.

2. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посібник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с..

3. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навчальний посібник. – Київ: КНЕУ, 2003. 524 с.

4. Єгупов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.

5. Організація виробництва: Навч. посіб. /В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Старовірець, В.Я. Чевганова. – К.: Лібра, 2005. – 336 с.

6. Петрович Й.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва: Підручник. – Львів: «Магнолія плюс», 2005. – 400 с.

7. Петрович Й.М., Захарчин Г.М., Буняк С.О. Організація виробництва: Практикум. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 336 с.

8. Плоткін Я.Д., Пащенко І.Н. Виробничий менеджмент: Навчальний посібник: Збірник вправ. – Львів: Державний університет «Львівська політехніка», 1999. 258 с.