

МІЖРЕГІОНАЛЬНА
АКАДЕМІЯ УПРАВЛІННЯ ПЕРСОНАЛОМ

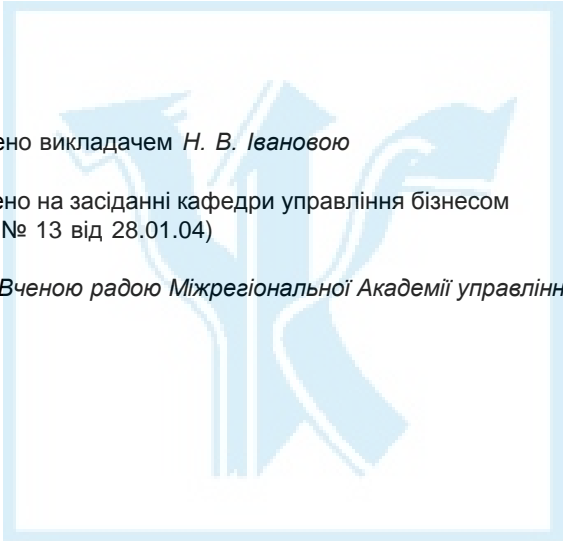


МАУП



МАУП

Київ 2004



Підготовлено викладачем *Н. В. Івановою*

Затверджено на засіданні кафедри управління бізнесом
(протокол № 13 від 28.01.04)

Схвалено Вченою радою Міжрегіональної Академії управління персоналом

Іванова Н. В. Навчальна програма дисципліни “Менеджмент харчових технологій” (для бакалаврів, спеціалістів). — К.: МАУП, 2004. — 15 с.

Навчальна програма містить пояснювальну записку, навчально-тематичний план, програмний матеріал до вивчення дисципліни “Менеджмент харчових технологій”, вказівки до виконання контрольної роботи, завдання для контрольних робіт, контрольні питання, список рекомендованої літератури.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Сучасний розвиток ринкової економіки в державі ставить нові першочергові цілі і завдання щодо розвитку промислового і продовольчого секторів економіки у виробничій сфері України. Насамперед необхідно усвідомити, що розрив виробничих і техніко-технологічних зв'язків без створення нових призвів до різкого спаду виробництва, застою і стагнації в продовольчому та промислому секторах України. Головні причини відомі — застарілі виробничі фонди, обладнання і технології, відсутність коштів на їх заміну, зволікання зі структурними змінами, неспроможність командно-адміністративної системи, яка залишилась у державному секторі, працювати в нових умовах ринку і конкуренції, проїдання іноземних інвестицій, замість їх ефективного використання в інноваційних проектах.

Необхідність глибоких технічних, технологічних, організаційних змін, адаптація підприємств до нових соціально-економічних ринкових умов до цього часу залишається складною проблемою, яка важко і дуже повільно вирішується.

Очевидно, що починати потрібно насамперед з організаційних змін, реструктуризації нових харчових виробництв, підготовки молодих спеціалістів економіки — менеджерів, підприємців, економістів з новим баченням і мисленням, із знанням ринкових підходів до роботи підприємства: виробничого, операційного, інноваційного менеджменту в поєднанні з діловим підприємництвом, високою соціальною відповідальністю перед суспільством.

Мета дисципліни “Менеджмент харчових технологій” — сформувати у студентів комплекс знань про застосування сучасних форм управління технологічними процесами та лініями і якістю продукції, а також про організацію виробництва харчових продуктів, механізацію та автоматизацію робочих місць.

Предметом вивчення курсу “Менеджмент харчових технологій” є система управління виробництвом і переробкою сільськогосподарської продукції, виробництвом зерна, бобових і технічних культур, м'яса, молока тощо, забезпечення ефективності структури управління технологічними процесами.

Завдання дисципліни:

- Сприяти розумінню сутності та соціальної значущості управління харчовими технологіями, місця і ролі курсу в системі менеджменту.

- Розвинути у студентів здібності до саморозвитку фахових якостей і формування ефективного управління технологією харчових виробництв.
- Розкрити методологічні основи управління технологічними лініями та процесами виробництва харчових продуктів.
- Ознайомити студентів з основними завданнями і змістом цієї дисципліни, літературою з теорії і практики харчових виробництв на підприємствах.

Методика викладання дисципліни поєднує різноманітні методи навчання (тестовий, ситуативний), які дають змогу комплексно засвоїти теоретичні знання та набути практичних навичок.

Дисципліна “Менеджмент харчових технологій” тісно пов’язана з дисциплінами: “Виробничий менеджмент”, “Операційний менеджмент”, “Планування діяльності підприємства”.

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
вивчення дисципліни
“МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

№ пор.	Назва розділу і теми
	<i>I. Теоретико-методологічні основи управління харчовими технологіями</i>
1	Основні технологічні поняття та визначення
2	Формування системи управління і класифікації технологічних процесів
	<i>II. Процес управління технологічними системами</i>
3	Загальні уявлення про технологічну систему
4	Система управління підприємством
5	Моделювання системи управління
6	Технічний рівень об’єктів технології
	<i>III. Управління технологією харчових виробництв</i>
7	Загальна характеристика харчових виробництв
8	Управління технологією кондитерських виробів
9	Управління виробництвом молочних виробів
10	Технологія м’ясних виробів
11	Управління переробкою плодоовочевої сировини
12	Управління технологічним процесом хлібопекарського виробництва
13	Управління виробництвом алкогольних і безалкогольних напоїв
14	Управління технологією виробництва цукру і крохмалю
	<i>IV. Управління виробничими процесами</i>
15	Управління продуктивністю обладнання
16	Організація виробничого циклу
17	Організація ритмічної роботи виробництва

ПРОГРАМНИЙ МАТЕРІАЛ
до вивчення дисципліни

“МЕНЕДЖМЕНТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ”

Розділ I. Теоретико-методологічні основи управління харчовими технологіями

Тема 1. Основні технологічні поняття та визначення

Сукупність і завдання менеджменту харчових технологій.

Розвиток технологій як галузі. Технологія як наукова дисципліна. Методичні засоби технології. Завдання технології. Технологічна лінія.

Література [4; 6; 9; 13; 17]

Тема 2. Формування системи управління і класифікації технологічних процесів

Суть технологічного процесу. Управління технологічними лініями та процесами. Класифікація технологічних процесів. Кінетика технологічних процесів. Технологічні закономірності технології.

Література [4; 6; 9; 13; 17]

Розділ II. Процес управління технологічними системами

Тема 3. Загальні уявлення про технологічну систему

Формалізація технологічних систем. Системні дослідження і управління. Характерні особливості та складові системи. Зв'язки в технологічній системі. Системна модель побудови виробництва.

Література [4; 9; 13; 17]

Тема 4. Система управління підприємством

Визначення системи управління. Виявлення і аналіз проблеми та суперечностей. Структура управління. Взаємозв'язок завдань управління на різних рівнях.

Література [1; 6; 9; 17]

Тема 5. Моделювання системи управління

Суть моделювання. Загальні завдання моделювання. Ієрархічна модель технології. Складання моделі для визначення собівартості продукції. Види затрат. Методи калькулювання. Собівартість, її розрахунок.

Література [2; 10; 13; 16; 17]

Тема 6. Технічний рівень об'єктів технології

Показники якості технологічних процесів. Управління рівнем якості продукції. Номенклатура показників технічних об'єктів. Методи визначення показників якості продукції. Економічна оцінка технічного рівня.

Література [4; 6; 10; 12]

Розділ III. Управління технологією харчових виробництв

Тема 7. Загальна характеристика харчових виробництв

Харчування та харчові продукти. Управління асортиментом харчових продуктів. Класифікація сировини та харчових виробництв. Напрями використання сировини в харчовій промисловості.

Література [5; 12; 15; 17]

Тема 8. Управління технологією кондитерських виробів

Сировина й асортимент кондитерських виробів. Створення системи управління виробництвом шоколаду, карамелі, цукерок, мармеладу. Управління технологічним процесом мучних кондитерських виробів.

Література [15; 17; 22]

Тема 9. Управління виробництвом молочних виробів

Технологія переробки молока. Управління асортиментом молочних виробів. Забезпечення процесу виробництва морозива, сирів, кисломолочного сиру, вершкового масла. Критерії якості молочних продуктів.

Література [3; 4; 17; 23]

Тема 10. Технологія м'ясних виробів

Основна та допоміжна сировина для виробництва м'ясних виробів. Управління технологічними процесами виготовлення ковбаси та ковбасних виробів. Забезпечення контролю якості м'ясних виробів.

Література [17; 18; 25]

Тема 11. Управління переробкою плодоовочевої сировини

Асортимент продукції при переробці овочів і плодів. Технологічна схема виробництва олії. Забезпечення ефективності управління виробництвом консервованих плодів і ягід, соків і сиропів. Контроль якості продуктів переробки плодоовочевої сировини.

Література [3; 17; 20]

Тема 12. Управління технологічним процесом хлібопекарського виробництва

Основні технологічні операції виробництва хліба. Технологічна схема виробництва хліба й основне устаткування. Спрощена структура управління хлібопекарським виробництвом. Керуючі параметри. Загальні критерії управління АСУВ хлібозаводу. Управління асортиментом продукції на основі борошна.

Література [14; 17; 21; 24]

Тема 13. Управління виробництвом алкогольних і безалкогольних напоїв

Технологічний процес виробництва вина, кон'яку, пива. Управління технологічними лініями з виробництва безалкогольних напоїв. Показники якості сировини та готової продукції. Управління якістю алкогольних і безалкогольних напоїв.

Література [3; 4; 15; 17; 20]

Тема 14. Управління технологією виробництва цукру і крохмалю

Сировина для виробництва цукру, крохмалю. Управління технологічним процесом цукробурякового виробництва. Технологічна схема виробництва крохмалю. Контроль якості готової продукції.

Література [3; 15; 17; 21; 22; 24]

Розділ IV. Управління виробничими процесами

Тема 15. Управління продуктивністю обладнання

Основні фонди. Виробнича потужність, її основні показники. Плановий баланс виробничої потужності підприємства. Продуктивність обладнання, її показники.

Література [6; 12; 17; 18]

Тема 16. Організація виробничого циклу

Суть виробничого циклу. Робочий період. Функції автоматизації виробництва. Коефіцієнти автоматизації, їх розрахунок. Механізація виробництва, її переваги та недоліки. Виробничий ритм як найважливіша характеристика організації виробництва, праці й управління.

Література [2; 4; 18]

Тема 17. Організація ритмічної роботи виробництва

Ритмічність виробництва — найважливіший принцип організації виробничого і трудового процесів на підприємстві. Основні умови ритмічної роботи підприємств. Коефіцієнт ритмічності. Ефективне використання робочого часу.

Література [18; 20; 28]

**ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ
КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

Виконання контрольної роботи студентами заочної форми навчання є складовою навчального процесу та активною формою самостійної роботи студентів.

Мета контрольної роботи — закріпити теоретичні знання, здобути студентами у процесі вивчення курсу “Менеджмент харчових технологій”, виробити вміння самостійно працювати з навчальною, спеціальною літературою, законодавчими актами.

Зміст контрольної роботи має відповідати плану і відбивати суть теми, що розглядається.

Номер варіанта контрольної роботи студент вибирає за першою літерою свого прізвища (див. таблицю).

Перша літера прізвища студента	Номер варіанта контрольної роботи
А, Б, В	1
Г, Д, Е	2
Є, Ж, З	3
І, Ї, Й, К	4
Л, М, Н	5
О, П, Р	6
С, Т, У	7
Ф, Х, Ц	8
Ч, Ш, Щ	9
Ю, Я	10

ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

Варіант 1

1. Менеджмент харчових технологій в системі управління.
2. Управління технологічним процесом виробництва кондитерських виробів.
3. На прикладі реального підприємства з виробництва кондитерських виробів визначте виробничу потужність, враховуючи відомі залежності.

Варіант 2

1. Складові системи управління виробництвом.
2. Управління виробництвом алкогольних і безалкогольних напоїв.
3. Якщо підприємство переходить на випуск нової продукції, то як це буде впливати на технологічну систему?

Варіант 3

1. Структура системи управління технологічними лініями.
2. Основні технологічні операції при виробленні молочних продуктів.
3. Організуйте управління виробничим процесом з виготовлення ковбасних виробів.

Варіант 4

1. Основні напрями інтенсифікації технологічних процесів.
2. Технологічні процеси при виготовленні сиру і масла.
3. На конкретному прикладі розрахуйте коефіцієнт механізації та автоматизації виробництва.

Варіант 5

1. Основні принципи контролю і управління хлібопекарським виробництвом.
2. Класифікація і характеристики харчових виробництв.
3. Сформулюйте математичну задачу для визначення максимального прибутку при обмеженнях за обсягом і асортиментом продукції.

Варіант 6

1. Контроль за управлінням технологічним процесом виробництва плодоовочевих консервів.
2. Моделювання систем управління.
3. Розрахуйте плановий баланс виробничої потужності на прикладі реального підприємства.

Варіант 7

1. Технічний рівень об'єктів технології.
2. Керування процесами цукробурякового виробництва.
3. Дайте економічну оцінку технічного рівня обладнання на конкретному прикладі.

Варіант 8

1. Управління виробництвом макаронних виробів.
2. Організація ритмічної роботи підприємств.
3. Складіть схему управління контролем якості певного продукту.

Варіант 9

1. Управління технологічними лініями та процесами.
2. Організація технологічного процесу виробництва крохмалю.
3. Розрахуйте собівартість продукції на конкретному прикладі.

Варіант 10

1. Управління рівнем якості продукції.
2. Поліпшення умов праці та використання робочого часу.
3. Визначити коефіцієнт ритмічності випуску товарної продукції за місяць, виходячи з виконання плану за декадами на реальному прикладі.

КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ

1. Основні технологічні поняття та визначення.
2. Етапи розвитку технології.
3. Суть менеджменту харчових технологій.
4. Завдання технології.
5. Технологічна лінія виробництва.
6. Система основних процесів технології.
7. Сутність технологічних принципів.
8. Технологічні сім'ї, їх характеристика.
9. Загальні уявлення про систему.
10. Структури управління підприємством.
11. Характерні особливості технологічної системи.
12. Зв'язки в технологічній системі.
13. Поняття системи управління виробництвом.
14. Взаємозв'язок завдань управління на різних рівнях.
15. Сутність моделювання.
16. Загальні завдання моделювання.
17. Моделювання системи управління.
18. Види моделей управління.
19. Визначення собівартості продукції.
20. Види затрат та їх характеристика.
21. Метод калькулювання.
22. Дільнична та заводська собівартість.
23. Показники якості технологічних процесів.
24. Рівні якості продукції.
25. Номенклатура показників якості технічних об'єктів.

26. Методи визначення показників якості технічної продукції.
27. Економічна оцінка технічного рівня.
28. Харчування та харчові продукти.
29. Структура харчової технології.
30. Сировина та асортимент харчових продуктів.
31. Суть і класифікація харчових виробництв.
32. Управління технологічним процесом виробництва карамелі, шоколаду, мармеладу.
33. Асортимент кондитерських виробів.
34. Технологія і асортимент мучних кондитерських виробів.
35. Характеристика сировини, яка використовується для виробництва молокопродуктів.
36. Технологічні лінії молочних продуктів.
37. Управління технологічним процесом виробництва молочних виробів.
38. Контроль та управління якістю молокопродуктів.
39. Асортимент продукції для виробництва м'ясних виробів.
40. Управління технологічними процесами виробництва ковбасних виробів.
41. Асортимент плодоовочевої сировини.
42. Управління технологічними лініями переробки плодоовочевої сировини.
43. Технологія виробництва борошна.
44. Управління технологічними операціями виробництва хліба.
45. Контроль та управління макаронним виробництвом.
46. Технологічна схема виробництва алкогольних напоїв.
47. Організація управління виробництвом безалкогольних напоїв.
48. Лінії первинного та вторинного виноробства.
49. Контроль та управління технологічним процесом цукробуяркового виробництва.
50. Технологічна схема виробництва крохмалю.
51. Поняття і зміст виробництва.
52. Основні й оборотні фонди підприємства.
53. Суть виробничої потужності.
54. Розрахунок виробничої потужності підприємства.
55. Плановий баланс виробничої потужності підприємства.
56. Продуктивність обладнання.
57. Механізація і автоматизація виробництва.
58. Функції автоматизації виробництва.

59. Основні показники автоматизації виробництва, їх характеристика.
60. Виробничий цикл і робочий період.
61. Виробничий ритм.
62. Організація ритмічної роботи.
63. Розрахунок коефіцієнту ритмічності.
64. Якісні показники використання обладнання.
65. Умови ритмічної роботи підприємств.
66. Поліпшення використання робочого часу.

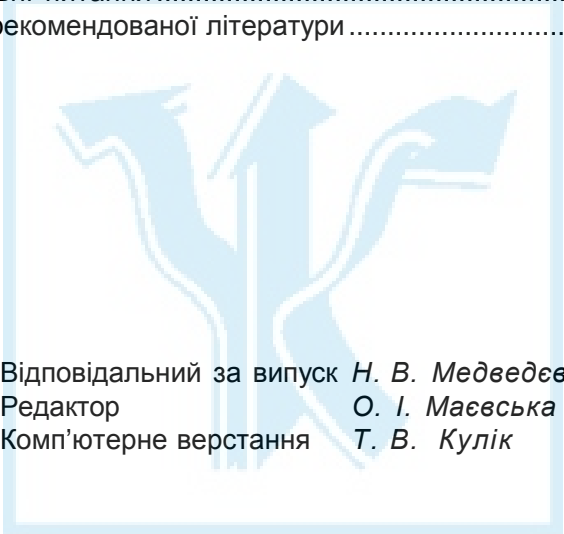
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. *Абросимов И. Д., Медведев И. П.* Менеджмент как система управления хозяйственной деятельностью. — М.: Экономика, 1992.
2. *Баб'як О. Г.* Системи технологій галузей народного господарства. — К.: НМК ВО, 1991.
3. *ГОСТ 15467-79.* Управление качеством продукции. Основные термины и определения. — М.: Стандарт ГЦЗ, 1980.
4. *Деречин В. В., Дубовин Ф. Е., Павленко В. В.* Отраслевые технологии (вопросы теории и практики). Вып. 1. Оптимизация технологических процессов. — Одесса; Харьков, 1999.
5. *Домарецький В. А., Златьев Т. П.* Екологія харчових продуктів. — К.: Техніка, 1992.
6. *Збожна О. М.* Технологія. — К.: ІСДО, 1992.
7. *Іванух Р.* Структурна перебудова господарства України // Розбудова держави. — 1996. — № 7.
8. *Камінський В. Д., Вабич М. Б.* Переробка та зберігання сільськогосподарської продукції: Навч. посіб. для вузів. — Одеса: Аспект, 2000.
9. *Казарцев В. В., Соснін О. С.* Управління технологічними процесами: теорія і практика: Навч. посіб. — К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2002.
10. *Колотило Д. М.* Системи технологій та економія промисловості. — К.: НКМВО, 1992.
11. *Колотило Д. М., Казарцев В. В., Мохорт А. В.* Програма, тематика контрольних робіт та методичні вказівки до їх виконання по дисципліні “Системи технологій”. — К.: КНЕУ, 1996.

12. *Кутейников А.* Технологические нововведения в экономике США. — М., 1987.
13. *Математическое моделирование процессов пищевых производств: Сборник задач / Н. В. Остапчук, В. Д. Каминский, Г. Н. Станкевич.* — К.: Вища шк., 1992.
14. *Мерко В. Т., Шоргул В. А.* Наукові основи і технологія переробки зерна: Підруч. для студ. вищ. навч. закл. — Одеса: Друк, 2001.
15. *Остапчук М. В., Домарецький В. А., Українець А. І.* Загальна технологія харчових продуктів. — К., 2002.
16. *Остапчук М. В.* Основы математического моделирования процессов пищевых производств: Учеб. пособие. — 2-е изд., перераб. и доп. — К.: Вища шк., 1991.
17. *Остапчук М. В., Рибак А. І.* Система технологій (за видами діяльності): Навч. посіб. — К.: ЦУЛ, 2003.
18. *Соснін О. С., Казарцев В. В.* Виробничий і операційний менеджмент: Навч. посіб. — К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2002.
19. *Соснін А. С., Мельниченко В. М.* Теория и практика менеджмента. — К.: УФИМБ, 1998.
20. *Сизенко Е. И., Панфилов В. М., Ануриев С. П.* Стабильность технологии прогресса — основа сертификации производства // Хранение и переработка сельхозсырья. — 1998. — № 12.
21. *Стабников В. М., Лысянский В. М., Попов В. Д.* Процессы и аппараты пищевых производств. — М.: Агропромиздат, 1985.
22. *Стабников В. М., Остапчук Н. В.* Общая технология пищевых продуктов: Учеб. пособие для вузов. — К.: Вища шк., 1980.
23. *Технологія виробництва і переробка молока: Навч. посіб. / За ред. В. Власенко.* — Вінниця: Гіпаніс, 2000.
24. *Технология важнейших отраслей промышленности / Под ред. И. В. Ченцова.* — Минск.: Вышэйш. шк., 1977.
25. *Технологія м'яса і м'ясопродуктів: Підруч. для вузів / А. Т. Альохіна, А. С. Большаков, В. Г. Бересков та ін.; За ред. М. А. Рогова.* — С.: Агропромиздат, 1988.
26. *Федулова Л. І.* Організаційно-економічні моделі багатofункціонального управління виробничою діяльністю підприємства на основі сучасного менеджменту. — Миколаїв: УДМ ТУ, 1997.

З М І С Т

Пояснювальна записка	3
Навчально-тематичний план вивчення дисципліни “Менеджмент харчових технологій”	4
Програмний матеріал до вивчення дисципліни “Менеджмент харчових технологій”	5
Вказівки до виконання контрольної роботи	8
Завдання для контрольних робіт	9
Контрольні питання	11
Список рекомендованої літератури	13



Відповідальний за випуск *Н. В. Медведєва*
Редактор *О. І. Маєвська*
Комп'ютерне верстання *Т. В. Кулік*

МАУП
Зам. № ВКЦ-1747

Міжрегіональна Академія управління персоналом (МАУП)
03039 Київ-39, вул. Фрометівська, 2, МАУП