

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Організація виробництва»

Курс та семестр вивчення	2 курс, 4 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології» «Харчові технології та інженерія» «Ресторанні технології»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	Бакалавр, молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання
посада

Наконечна Юлія Григорівна
к.т.н.
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-906-55-30
	+38-050-819-52-28
Електронна адреса	rogovaal.th@gmail.com
	nakonechna4554@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна tohv2010puet@gmail.com он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2309

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації виробництва продукції в підприємствах ресторанного господарства і харчової промисловості, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.
Тривалість	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом Словесні (пояснення, розповідь, робота з книгою, інструктування, роз'яснення); наочні (спостереження, ілюстрування, інфографіка); практичні (усні та письмові вправи, реферати).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: 4 семестр – екзамен
Базові знання	Формування системи знань щодо теоретичних засад організації виробництва у підприємствах ресторанного господарства і харчової промисловості, методичними підходами до раціоналізації та проектування виробництва; оволодіння практичними навичками обґрунтування проектних рішень щодо підвищення ефективності виробництва; застосування дослідницьких і організаторських здібностей у процесі розроблення організаційних проектів виробництва та їх реалізації
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
Загальні компетентності	
ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.	ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
ПРН 6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини. ПРН 7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПРН 12. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПРН 17. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з	ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів. ФК 9. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК 10. Здатність брати участь в організації технологічного процесу виробництва продуктів на підприємствах харчової промисловості

<p>метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.</p>	
--	--

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
<p>Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. Предмет і завдання дисципліни. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи ЗРГ, їх характеристика. Тенденції розвитку ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Основні напрямки та перспективи розвитку ЗРГ. 2. Вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства. Основні завдання організації постачання ЗРГ. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Скласти термінологічний словник поняттям: «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі».</p>
<p>Тема 3. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Завдання, принципи і форми організації виробництва. Загальні вимоги до виробничих приміщень. Оперативне планування виробництва та нормативно-технічна документація. Організація роботи заготівельних, гарячого, кондитерського цехів.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Розробити меню для ЗРГ за завданням викладача Підготувати презентацію на тему: «Сучасні види технологічного обладнання»</p>
<p>Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</p>		
<p>Тема 4. Виробничі процеси. Виробничий процес і його структура. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси.. Етапи формування виробничого процесу.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1 Класифікацію виробничих процесів. 2. Класифікація технологічних процесів.</p>
<p>Тема 5. Організація виробничих процесів у часі. Виробничий цикл і його структура. Виробничий процес, його види та елементи. Використання виробничого циклу в плануванні. Структура виробничого циклу.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. Структура перерв у робочий час</p>
<p>Тема 6. Методи організації виробничих процесів. Поняття методів організації виробництва. Непотокове виробництво та його характеристика. Потокове виробництво: класифікація видів за основними ознаками. Принципи потокового виробництва.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Організація автоматизованого виробництва. Класифікація автоматизованих ліній.</p>
<p>Тема 7. Просторове розміщення виробничого процесу. Виробнича структура підприємства. Чинники, що визначають виробничу структуру підприємства. Показники, що характеризують виробничу структуру.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Основні елементи виробничої структури. 2. Види виробничих структур. Типи виробничих структур:</p>
<p>Тема 8. Системи обслуговування виробництва. Виробнича інфраструктура. Інструментальне обслуговування. Ремонтне, енергетичне, транспортне обслуговування:</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Виробничі запаси та їх нормування. Організація складського господарства</p>

Інформаційні джерела

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. Київ: Держстандарт України, 1998.
3. Адамчук В. Организация и нормирование труда. Москва: Юнити, 2015. 180 с.
4. Архіпов В.В. Организация ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2018. 280 с.
5. Организация виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.
6. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Организация виробництва: навч. посібник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с..
7. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. Режим доступу: http://online.budstandart.com/ru/catalog/doc-page.html?id_doc=1421
8. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
9. Методичні вказівки до самостійного вивчення дисципліни «Організація в галузі» (виробництво). уклад.: О.Ю. Давидова. Харків: ХДУХТ, 2015. 46 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Ростов на Дону: Феникс, 2007. 152 с. https://tourlib.net/books_tourism/radchenko1-2.htm.
11. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. [Укладач О.В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013. 1008 с.
12. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. Сост. А.М. Беляева. Киев: А.С.К., 2007. 1248 с.
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. А. Здобнов, В. Цыганенко. Київ: Арій, 2011. 680 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

1. Организация освітнього процесу та відвідування занять – відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу»:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_organizaciyu_osvitnogo_procesu_2020.pdf
2. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. В ПУЕТ діє «Положення про запобігання випадків академічного плагіату»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf «Положення про академічну доброчесність»:
http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_akademichnu_dobrochesnist_2020.pdf
3. Політика щодо термінів виконання та перескладання завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин. «Порядок допуску студентів до заліково-екзаменаційної сесії»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalikovo-ekzamenaciyonoyi_sesiyi.pdf
4. Для забезпечення необхідної якості знань студент повинен готуватись до занять, працювати з навчальною літературою, з Інтернет-мережевими ресурсами. Оцінювання знань – відповідно до «Положення про порядок і критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти»: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_poryadok_ta_kryteriyi_ocinyuvannya_znan_vminty_navych_ok_zdobuvachiv_vyshchoyi_osvity_2020.pdf
5. Здобувач, який пропустив заняття, самостійно вивчає матеріал за наведеними у силабусі джерелами та матеріалами дистанційного курсу і ліквідує заборгованість під час offline консультацій. Відпрацювання

пропущених занять з поважних та неповажних причин проводиться під час консультацій за розкладом консультацій викладача, або через «Систему дистанційного навчання ПУЕТ» <https://cas.puet.edu.ua/cas/login?service=https%3A%2F%2Fel.puet.edu.ua%2F%3Fredirect>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-7): відвідування занять (10 балів); тестування (10 балів); обговорення матеріалу занять (20 балів); виконання навчальних завдань (24 балів); завдання самостійної роботи (16 балів); поточна модульна робота (10 балів)	90
Підсумковий контроль (ПМК)	10
Модуль 2 (теми 5-15): відвідування занять (5 балів); тестування (5 балів); обговорення матеріалу занять (20 балів); виконання навчальних завдань (10 балів); завдання самостійної роботи (10 балів); поточна модульна робота (10 балів)	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

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

Додаткова інформація

1. З метою покращення психологічної підтримки учасників освітнього процесу в Полтавському університеті економіки і торгівлі створено психологічну службу, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників, студентів і аспірантів. Послуги цієї служби безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про службу психологічної підтримки за посиланням: <http://puet.edu.ua/uk/psihologichna-pidtrimka-v-puet>

2. З метою поліпшення студентського життя або у випадку проблем чи питань, порад чи реальної допомоги стосовно навчального процесу можна абсолютно конфіденційно звернутися до студентського омбудсмена <http://puet.edu.ua/uk/studentstkiy-ombudsmen>

3. Визнання результатів навчання, отриманих унаслідок неформальної освіти та здобутих в інших ЗВО, відбувається на основі політики зарахування результатів неформальної освіти: http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf