

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
 «ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
 Навчально-науковий інститут харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного  
 бізнесу  
 Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

**СИЛАБУС**  
 навчальної дисципліни  
**«Організація виробництва»**  
 на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7, 8 семестри
Освітня програма/спеціалізація	«Технології в ресторанному господарстві»
Спеціальність	181 Харчові технології
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Ступінь вищої освіти	бакалавр

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

Рогова Алла Леонідівна  
 к.е.н.

доцент кафедри технологій харчових  
 виробництв і ресторанного господарства  
 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	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна tohv2010puet@gmail.com он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2309">http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2309</a>

**Опис навчальної дисципліни**

<b>Мета вивчення навчальної дисципліни</b>	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.
<b>Тривалість</b>	6 кредитів ЄКТС - 180 годин (лекції - 32 год., практичні заняття - 40 год., самостійна робота - 108 год.)
<b>Форми та методи навчання</b>	Лекції та практичні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи.

	Підсумковий контроль: 7 семестр – ПМК; 8 семестр - екзамен
<b>Базові знання</b>	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
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти студент</b>
<b>Загальні компетентності</b>	
ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт
<b>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</b>	
ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти. ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства. ПР19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи. ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності	СК09(23). Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК11(25). Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК13(27). Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**Тематичний план навчальної дисципліни**

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

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p><b>Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.</b> Значення раціональної організації праці в галузі ресторанного господарства. Сутність і завдання нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Вимоги до персоналу ЗРГ. 2. Критерії атестації робочих місць. . 3. Шляхи зростання продуктивності праці.</p>
<p><b>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.</b> 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><b>Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства.</b> Організація роботи складського господарства. Організація тарного господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.</p>
<p><b>Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.</b> 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><b>Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ</b></p>		
<p><b>Тема 6. Виробництво і виробничі системи.</b> Суть функціонування виробничої системи. Складові елементи і основні принципи виробничої системи. Технічна, технологічна, економічна, інформаційна, логістична підсистеми виробничої системи.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>Підготувати доповіді на теми: 1. Основні риси промислових підприємств. 2. Класифікація підприємств харчової промисловості. 3. Законодавче забезпечення організації діяльності підприємств</p>
<p><b>Тема 7. Виробничі процеси.</b> 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>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Принципи організації виробничого процесу:		
<b>Тема 8. Організація виробничих процесів у часі.</b> Виробничий цикл і його структура. Виробничий процес, його види та елементи. Використання виробничого циклу в плануванні. Структура виробничого циклу.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: 1. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. 2. Структура перерв у робочий час
<b>Тема 9. Методи організації виробничих процесів.</b> Поняття методів організації виробництва. Непотокове виробництво та його характеристика. Потокове виробництво: класифікація видів за основними ознаками. Принципи потокового виробництва.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: 1. Організація автоматизованого виробництва. 2. Класифікація автоматизованих ліній.
<b>Тема 10. Просторове розміщення виробничого процесу.</b> Виробнича структура підприємства. Чинники, що визначають виробничу структуру підприємства. Показники, що характеризують виробничу структуру.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: 1. Основні елементи виробничої структури. 2. Види виробничих структур. 3. Типи виробничих структур:
<b>Тема 11. Системи обслуговування виробництва.</b> Виробнича інфраструктура. Інструментальне обслуговування. Ремонтне, енергетичне, транспортне обслуговування:	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: 1. Виробничі запаси та їх нормування. 2. Організація складського господарства
<b>Тема 12. Комплексна підготовка виробництва до зміни продукту (технології).</b> Сутність, завдання і зміст комплексної підготовки виробництва нової продукції. Науково-технічна і організаційно-економічна підготовка виробництва. Організація науково-дослідних робіт.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми: 1. Види робіт для науково-технічної підготовки виробництва нової продукції. 2. Вимоги до якості конструкції нового виробу.
<b>Тема 13. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.</b> Основи стандартизації продукції. Сутність сертифікації продукції. Якість продукції, показники і оцінка її рівня. Технічний контроль якості продукції.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	Підготувати доповіді на теми 1. Зарубіжний досвід управління якістю продукції. 2. Комплексна система управління якістю продукції

## 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. Організація ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: ЦУЛ, 2018. 280 с.
5. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.
6. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація 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](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](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

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 (наприклад, лікарняний).

Політика щодо академічної доброчесності: списування під час виконання поточних модульних робіт та тестування заборонено (в т. ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

Політика зарахування результатів неформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/publicna-informaciya>

### 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