

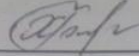
ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


проф. Хомич Г.П.
ініціали, прізвище
" 16 " _____ " 11 " _____ 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Організація виробництва»

освітня програма Харчові технології та інженерія

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

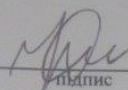
Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «16» листопада 2023 року № 4

ПОЛТАВА 2023

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

ПОГОДЖЕНО:

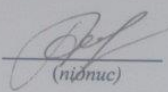
Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології ступеня бакалавр, к.т.н., доцент



(підпис) Ю.Г. Наконечна

(ініціали, прізвище)
« 16 » листопада 2023 року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології», к.т.н., доцент



(підпис) О.М. Горобець

(ініціали, прізвище)
« 16 » листопада 2023 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	24
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	26
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	27

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Організація виробництва»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	Пререквізити: «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Кулінарна етнологія і гастрономічний туризм», «Культура харчування»; дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв», «Управління якістю і НАССР на харчових підприємствах»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни нормативна		
Курс/семестр вивчення	2/4,	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість:, 4 семестр - <u>90</u> ,		
- лекції: 4 семестр -16.		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр -20.		
- самостійна робота: 4 семестр -54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 4 семестр - екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість:4 семестр - 90 .		
- лекції: 4 семестр - 4 .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр - 6		
- самостійна робота: 4 семестр - 80 ,		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 4 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 виробництва продукції, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва» 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>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>ПРН 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік, витрат матеріальних ресурсів.</p> <p>ПРН 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p>	<p>ФК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.</p> <p>ФК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>

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

- нормативні документи у галузі харчових виробництв і ресторанного господарства;
- теоретичні положення з функціонування виробничих систем;
- методичні положення з організування виробничих процесів і обслуговування виробництва;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі харчових виробництв і ресторанного господарства;
- 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.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Тема 1. Особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства

Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Класифікація закладів ресторанного господарства як суб'єктів інфраструктури ринку. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Особливості створення ресторанних ланцюгів.

Правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного господарства

Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства (*Особливості організації трудових процесів*)

Значення раціональної організації праці. Зміст, завдання і основні напрямки раціональної організації праці. Форми розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці. Нові форми організації праці. Організаційні системи забезпечення та обслуговування робочих місць.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку. Графіки виходу на роботу, їх характеристика та принципи складання. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.

Тема 3. Вивчення витрат робочого часу

Класифікація витрат робочого часу. Класифікація методів вивчення робочого часу й технічні засоби спостереження. Методичні положення проведення фотографій та моментних спостережень. Методи нормування і види норм. Встановлення норм часу і норм виробітку. Встановлення норм обслуговування і норм штату (норм чисельності). Нормування праці службовців.

Шляхи удосконалення нормування праці. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання: функції служби постачання, характеристика форм поставок сировини та продовольчих товарів, способів доставки. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Аукціонна торгівля, лізинг, ярмаркова форма закупівлі. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками

Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

Організація роботи складського господарства: основні функції та призначення. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Тема 6. Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Нормативна база оперативного планування виробництва

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Принципи формування виробничої програми для закладів різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми. Види меню та їх характеристика. Загальні принципи складання меню. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів. Нормативна і технологічна документація.

Тема 7. Основи організації виробничих цехів

Загальна характеристика заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація робочих місць в овочевому цеху, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'ясопродуктів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Організація роботи гарячого цеху. Відділення гарячого цеху. Організація робочих місць, оснащення. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Організація робочих місць, оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в цеху. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність. Відділення та виробничі приміщення. Лінії та дільниці цеха, оснащення. Контроль якості сировини та готових виробів. Організація праці кондитерів.

Організація роботи борошняного цеху. Призначення та асортимент продукції цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, умов праці у мийних кухонного посуду.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація виробництва»

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.
4 семестр					
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА					
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства 1. Предмет і завдання дисципліни. 2. Класифікація закладів ресторанного господарства 3. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика 4. Тенденції розвитку ресторанного господарства	2	Практичне заняття 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ 1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства 2. Принципи формування мережі ЗРГ. 3. Вимоги до закладів ресторанного господарства. 4. Принципи розміщення ЗРГ. 5. Ознаки класифікації ЗРГ. 4. Класифікація і характеристика ресторанів. 6. Класифікація і характеристика закусточних. 7. Заклади швидкого обслуговування.	2	1. Визначити основні напрямки та перспективи розвитку ЗРГ. 2. Удосконалення типізації мережі ЗРГ 3. Користуючись ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація", скласти таблицю вимог до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.	9
Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства Лекція 1 Особливості організації трудових процесів 1. Значення раціональної організації праці.	2	Практичне заняття 2. Особливості організації трудових процесів 1. Значення раціональної організації праці. 2. Нові форми організації праці. 3. Завдання раціональної організації праці.	2	1. Надати характеристику графіків виходу на роботу. 2. Надати характеристику вимогам до персоналу. 3. Критерії атестації робочих місць.	9

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. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці.</p> <p>3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць</p> <p>4. Графіки виходу на роботу.</p> <p>Лекція 2. Вивчення витрат робочого часу</p> <p>1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства</p> <p>2. Класифікація витрат робочого часу.</p> <p>3. Методи вивчення витрат робочого часу.</p>	2	<p>4. Основні напрямки раціональної організації праці.</p> <p>5. Форми розподілу праці.</p> <p>6. Форми кооперації праці.</p> <p>7. Поняття «робоче місце», організація робочих місць.</p> <p>8. Класифікація робочих місць.</p> <p>9. Критерії атестації робочих місць.</p> <p>10. Складові дисципліни праці.</p> <p>Практичне заняття 3. Вивчення витрат робочого часу</p> <p>1. Поняття нормування праці, технічного нормування.</p> <p>2. Завдання з нормування праці.</p> <p>3. Класифікація норм.</p> <p>4. Класифікація і характеристика методів нормування праці.</p> <p>5. Шляхи вдосконалення нормування праці.</p> <p>6. Структура нормованого робочого часу.</p> <p>7. Структура ненормованого робочого часу.</p> <p>8. Мета проведення фотографії робочого часу.</p> <p>9. Призначення хронометражу.</p> <p>Завдання 1. Скласти карту індивідуальної фотографії робочого дня.</p>	2	<p>1. Шляхи удосконалення нормування праці.</p> <p>2. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу.</p> <p>3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці</p>	9

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.
		Завдання 2. Скласти фактичний баланс робочого часу.			
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства 2. Організація продовольчого постачання 3. Організація матеріально-технічного постачання	2	Практичне заняття 4. Організація постачання ЗРГ 1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ. 2. Джерела постачання ЗРГ. 3. Характеристика технологічного процесу руху товарів у ЗРГ. 4. Форми доставляння сировини в ЗРГ. 5. Види предметів матеріально-технічного забезпечення. 6. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів. 7. Норми предметів матеріально-технічного оснащення, які встановлені для ЗРГ 8. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ. Завдання. Скласти договір на постачання сировини у ЗРГ.	4	1. Ознайомитися з поняттями «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі», «сервісне обслуговування обладнання». Скласти термінологічний словник. 2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього. 3. Види договорів на постачання. 4. Документи, які повинні надаватися разом з продуктами при надходженні в ЗРГ. 5. Організація вхідного контролю якості сировини і товарів.	9
Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства 1. Організація роботи складського господарства 2. Організація тарного господарства	2	Практичне заняття 5. Організація роботи складського господарства 1. Призначення, компонування складських приміщень. 2. Структура складських приміщень залежно від	2	1. Визначити санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Ознайомитися з існуючими автоматизованими системами обліку виробництва та реалізації продукції, які використовують у ЗРГ. Скласти таблицю видів тари, яка використовується в ЗРГ.	9

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. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства		<p>потужності закладу, їх оснащення.</p> <p>3. Послідовність складських операцій.</p> <p>4. Режими зберігання продуктів.</p> <p>5. Види втрат товарів при зберіганні.</p> <p>6. Класифікація способів зберігання продуктів.</p>			
<p>Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1. Оперативне планування виробництва та технологічна документація</p> <p>1. Завдання, принципи і форми організації виробництва.</p> <p>2. Загальні вимоги до виробничих приміщень.</p> <p>3. Оперативне планування виробництва та нормативно-технічна документація.</p> <p>Лекція 2. Організація роботи заготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи овочевого цеху.</p> <p>2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>Практичне заняття 6. Оперативне планування виробництва</p> <p>1. Значення оперативного планування виробництва у ресторанному господарстві.</p> <p>2. Особливості оперативного планування виробництва заготівельних закладів.</p> <p>3. Оперативне планування виробництва доготівельних закладів.</p> <p>4. Нормативно-технологічна документація для оперативного планування виробництва.</p> <p>Практичне заняття 7. Загальні принципи складання меню</p> <p>1. Сутність та класифікація меню.</p> <p>2. Різновиди меню.</p> <p>3. Порядок розробки меню.</p> <p>4. Принципи та вимоги до складання -меню.</p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>1. Порядок запису страв у меню.</p> <p>2. Різновиди меню скомплектованих раціонів, їх характеристика</p> <p>3. Розробити меню для ЗРГ за завданням викладача</p> <p>1. Розробити схему технологічного процесу у виробничому цеху за завданням викладача.</p> <p>2. Технологічні схеми приготування борошняних кондитерських виробів.</p> <p>3. Сучасні види технологічного обладнання.</p>	<p>9</p>

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>3. Організація роботи загальнозаготівельного цеху</p> <p>Лекція 3. Організація роботи доготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи холодного цеху. 3. Організація роботи кондитерського цеху. 4. Організація роботи цеху борошняних виробів.</p>	2	<p>5. Фактори, які потрібно враховувати при складанні меню.</p> <p>Практичне заняття 8. Організація роботи заготівельних цехів</p> <p>1. Виробнича інфраструктура ЗРГ. 2. Характеристика закладів з цеховою і безцеховою структурою. 3. Організація роботи овочевого цеху. 4. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. 5. Шляхи удосконалення організації роботи заготівельних цехів.</p> <p>Практичне заняття 9. Організація роботи доготівельних цехів</p> <p>1. Загальні вимоги до гарячих цехів. 2. Характеристика технологічних ліній у гарячому цеху. 3. Організація праці у гарячому цеху. 4. Особливості організації роботи холодного цеху. 5. Шляхи удосконалення організації роботи доготівельних цехів.</p>	<p>2</p> <p>2</p>		

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 align="center">Практичне заняття 10. Організація роботи спеціалізованих цехів</p> <p>1. Особливості організації роботи борошняного цеху. 2. Особливості організації роботи кондитерського цеху. 3. Склад приміщень кондитерського цеху в залежності від потужності. 4. Організація праці у кондитерському цеху. 5. Шляхи удосконалення організації роботи кондитерського цеху</p>	2		
Разом	16		20		54

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 виробництва».

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 виробництва», наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва»

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
4 семестр		
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Відвідування занять	10
Тема 2. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	Тестування	10
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	10
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства	Виконання навчальних завдань	10
Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства		
Поточна модульна робота		20
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 4 семестрі у формі екзамену. Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація виробництва»

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 виробництва»

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

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

Основна

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.

Додаткова література:

9. 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.
10. Малюта, Л. Я., Кузь, Т. І., & Демко, Н. В. (2019). Інноваційні моделі організації виробництва та надання сервісу в сфері ресторанної індустрії. *Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича: „Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування “*, 46-47.
11. Сусол, Н. Я., & Макойда, О. В. (2021). Шляхи вдосконалення діяльності підприємств ресторанного бізнесу в період карантинних обмежень. *EDITORIAL BOARD*, 267.
12. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. С. 448

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

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Дистанційний курс: «Організація виробництва» <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664>

Пакет програмних продуктів Microsoft Office^

- MS PowerPoint;
- MS Excel;
- MS Word.