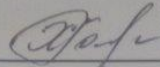


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


" 04 " _____ " 09 _____ 2023 р.
підпис ініціали, прізвище

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

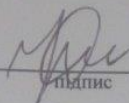
Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства
Протокол від «_1_» вересня 2023 року № 1

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:

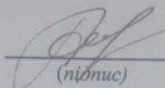
Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр, к.т.н., доцент


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

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

_____ Ю.Г. Наконечна
підпис ініціали, прізвище

« _____ » _____ 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 1.1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Організація виробництва»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Технологічне обладнання галузі», «Загальні технології харчових виробництв», «Технологія галузі»; дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв», «Інноваційний інжиніринг підприємств ресторанного господарства»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни нормативна		
Курс/семестр вивчення	4/7, 4/8	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	6/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість:, 7 семестр - <u>90</u> , 8 семестр - 90		
- лекції: 7 семестр -16, 8 семестр - 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 7 семестр -20, 7семестр - 20		
- самостійна робота: 7 семестр -54, 8 семестр-54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 7 семестр - ПМК, 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 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
Загальні компетентності	
ПР07. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами	ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.	робіт
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності	
<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>СК09(23). Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p> <p>СК11(25). Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.</p> <p>СК13(27). 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

Модуль 1. Основи організації виробництва в ресторанному господарстві

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 ресторанных 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.

Модуль 2. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості

Тема 8. 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 9. 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 прямоочності. 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 10. 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 11. Методи організації виробничих процесів

Поняття методів організації виробництва. Непотокове виробництво та його характеристика. Потокоче 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 12. 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.

Тема 13. 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 14. 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, паралельнопослідовний 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 15. 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»

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.
7 семестр					
Модуль 1. 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 закусочних. 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. 4. Основні напрямки	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>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> <p>Завдання 2. Скласти фактичний баланс робочого часу.</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.
<p>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Організація продовольчого постачання</p> <p>3. Організація матеріально-технічного постачання</p>	2	<p>Практичне заняття 4. Організація постачання ЗРГ</p> <p>1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ.</p> <p>2. Джерела постачання ЗРГ.</p> <p>3. Характеристика технологічного процесу руху товарів у ЗРГ.</p> <p>4. Форми доставляння сировини в ЗРГ.</p> <p>5. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.</p> <p>6. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів.</p> <p>7. Норми предметів матеріально-технічного оснащення, які встановлені для ЗРГ</p> <p>8. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.</p> <p>Завдання. Скласти договір на постачання сировини у ЗРГ.</p>	4	<p>1. Ознайомитися з поняттями «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі», «сервісне обслуговування обладнання». Скласти термінологічний словник.</p> <p>2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього.</p> <p>3. Види договорів на постачання.</p> <p>4. Документи, які повинні надаватися разом з продуктами при надходженні в ЗРГ.</p> <p>5. Організація вхідного контролю якості сировини і товарів.</p>	9
<p>Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства</p> <p>1. Організація роботи складського господарства</p> <p>2. Організація тарного господарства</p> <p>3. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та</p>	2	<p>Практичне заняття 5. Організація роботи складського господарства</p> <p>1. Призначення, компонування складських приміщень.</p> <p>2. Структура складських приміщень залежно від потужності закладу, їх оснащення.</p> <p>3. Послідовність складських</p>	2	<p>1. Визначити санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.</p> <p>2. Ознайомитися з існуючими автоматизованими системами обліку виробництва та реалізації продукції, які використовують у ЗРГ.</p> <p>Скласти таблицю видів тари, яка використовується в ЗРГ.</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.
		Організація роботи спеціалізованих цехів 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	2		
Всього за модулем	16		20		54
8 семестр					
Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ					
Тема 6. 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.	2	Практичне заняття 11. 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.	2	1. Поняття «система». Виробнича система як процес перетворення вкладених ресурсів у кінцеву продукцію. 2. Цілісність та результативність системи. 3. Класифікація зв'язків елементів виробничої системи. 4. Особливості виробничих систем. 5. Властивості виробничих систем	6
Тема 7. Виробничий	2	Практичне заняття 12.	2	1. Поняття «процес». Технологічний	6

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>процес: сутність, класифікація, принципи організації.</p> <p>1. Виробничий процес як основа формування підприємства</p> <p>2. Класифікація виробничих процесів</p> <p>3. Загальна і виробнича структура підприємства</p> <p>4. Принципи організації виробничого процесу</p>		<p>Виробничі процеси</p> <p>1. Сутність виробничого процесу.</p> <p>2. Класифікація виробничих процесів.</p> <p>3. Аналізування тривалості циклу простого процесу</p>		<p>процес та його види.</p> <p>2. Виробничий процес та його структура.</p> <p>3. Принципи раціональної організації виробничих процесів.</p> <p>4. Планування виробничого процесу.</p>	
<p>Тема 8. Організація виробничих процесів у часі</p> <p>1. Виробничий цикл як важлива складова організації виробничого процесу в часі.</p> <p>2. Структурою виробничого циклу</p> <p>3. Принципи раціональної організації виробничого процесу.</p> <p>4. Способи поєднання операцій технологічного процесу</p> <p>5. Визначення технологічний циклу обробки партії предметів на одній операції</p>	2	<p>Практичне заняття 13. Організація виробничих процесів у часі</p> <p>1. Організація виробничих процесів у часі.</p> <p>2. Тривалість виробничого циклу. Основні способи скорочення тривалості виробничого циклу.</p> <p>3. Технологічний цикл та його розрахунок</p> <p>4. Розрахунок виробничого циклу</p>	2	<p>1. Дайте характеристику послідовного, паралельного та паралельно-послідовного поєднань технологічних операцій.</p> <p>2. Визначення тривалості виробничого циклу та його складових.</p> <p>3. Методи визначення перерв міжопераційного очікування.</p> <p>4. Розрахунок виробничого циклу у календарних днях.</p> <p>5. Економічне значення скорочення тривалості виробничого циклу.</p>	6
<p>Тема 9. Методи організації виробничих процесів</p> <p>1. Просторова організація виробничого процесу.</p>	2	<p>Практичне заняття 14. Методи організації виробничих процесів.</p> <p>1. Методи організації</p>	2	<p>1. Сучасні тенденції розвитку потокового виробництва</p> <p>2. Охарактеризуйте метод непотокового виробництва.</p>	6

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.
2. Методи організації виробництва 3. Суть поняття та ознаки непотокового виробництва. 4. Суть поняття та ознаки потокового виробництва		виробництва: непотоковий і потоковий 2. Класифікація потокових ліній. 3. Основні експлуатаційні параметри різновидів потокових ліній		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	
Тема 10. Просторове розміщення виробничого процесу 1. Особливості виробничої структури підприємства. 2. Фактори, що визначають виробничу структуру підприємства. 3. Методи вибору виробничої структури підприємства.	2	Практичне заняття 15. 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.	2	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	6
Тема 11. Системи обслуговування виробництва 1. Поняття, види та значення інфраструктури підприємства 2. Система технічного обслуговування виробництва 3. Організація інструментального господарства 4. Організація ремонтного господарства	2	Практичне заняття 16. 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	2	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	6

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>1. Якість і конкурентоспроможність продукції.</p> <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>2. Фактори (способи, чинники) підвищення якості та конкурентоспроможності продукції</p> <p>3. Кваліметрія: її завдання, методи та об'єкти</p> <p>Практична робота 20. 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>		<p>3. Охарактеризуйте основні поняття показників якості продукції та дайте їх класифікацію.</p> <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 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
7 семестр		
Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА		
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Відвідування занять Тестування	10 10
Тема 2. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	44
Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства	Виконання навчальних завдань	16
Тема 4. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарства		
Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства		
Поточна модульна робота		20
	Разом	100
Підсумковий контроль (ПМК)		
Разом		100
8 семестр		
Модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ		
Тема 6. Виробництво і виробничі системи.	Відвідування занять	5
Тема 7. Виробничі процеси.	Тестування	5
Тема 8. Організація виробничих процесів у часі.	Обговорення теоретичного та практичного матеріалу	30
Тема 9. Методи організації виробничих процесів.	Виконання навчальних завдань	10
Тема 10. Просторове розміщення виробничого процесу.		
Тема 11. Системи обслуговування виробництва.		
Тема 12. Комплексна підготовка виробництва до зміни продукту (технології).		
Тема 13. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.		
Поточна модульна робота		10
Всього поточний контроль		60
Підсумковий контроль (екзамен)		40
Разом		100

Підсумковий контроль здійснюється у 7 семестрі у формі заліку, у 8 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: 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 виробництва» 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 виробництва Розділ 1» <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664>

«Організація виробництва Розділ 2» <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2665>

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