

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально – науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація, планування і управління виробництвом»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 8 семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Харчові технології та інженерія»
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

Наконечна Юлія Григорівна

к.т.н., доцент

доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54
Електронна адреса	nakonechna4554@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	

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	8 семестр: 6 кредитів ЄКТС/180 годин (лекції 32 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 108 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: 8 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 обґрунтовування 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
ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування. ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних 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 ПР 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук ПР 29. Мати навички з удосконалення технологій, покращення якості продуктів харчування, умов їх зберігання та реалізації	ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт СК (ФК) 09. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці). СК (ФК) 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. СК (ФК)13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ		
Тема 1. 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. Законодавче забезпечення організації діяльності підприємств	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Поняття «система». Виробнича система як процес перетворення 2. вкладених ресурсів у кінцеву продукцію. 3. Цілісність та результативність системи. 4. Класифікація зв'язків елементів виробничої системи. 5. Особливості виробничих систем. 6. Властивості виробничих систем
Тема 2. Виробничий процес: сутність, класифікація, принципи організації. 1. Виробничий процес як основа формування підприємства 2. Класифікація виробничих процесів 3. Загальна і виробнича структура підприємства 4. Принципи організації виробничого процесу	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Поняття «процес». Технологічний процес та його види. 2. Виробничий процес та його структура. 3. Принципи раціональної організації виробничих процесів. Планування виробничого процесу.
Тема 3. Організація виробничих процесів у часі 1. Виробничий цикл як важлива складова організації виробничого процесу в часі. 2. Структурою виробничого циклу 3. Принципи раціональної організації виробничого процесу. 4. Способи поєднання операцій технологічного процесу 5. Визначення технологічний цикл обробки партії предметів на одній операції	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Дайте характеристику послідовного, паралельного та паралельно-послідовного поєднань технологічних операцій. 2. Визначення тривалості виробничого циклу та його складових. 3. Методи визначення перерв міжопераційного очікування. 4. Розрахунок виробничого циклу у календарних днях. 5. Економічне значення скорочення тривалості виробничого циклу.
Тема 4. Методи організації виробничих процесів 1. Просторова організація виробничого процесу. 2. Методи організації виробництва 3. Суть поняття та ознаки непотокового виробництва. 4. Суть поняття та ознаки	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Сучасні тенденції розвитку потокового виробництва 2. Охарактеризуйте метод непотокового виробництва. 3. Просторове розміщення поточкових ліній 4. Охарактеризуйте поточкову лінію та її елементи.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
потокового виробництва		5. Охарактеризуйте особливості організації та параметри поточкових ліній. 6. Назвіть фактори, що впливають на підвищення ефективності поточкового виробництва
Тема 5. Просторове розміщення виробничого процесу 1. Особливості виробничої структури підприємства. 2. Фактори, що визначають виробничу структуру підприємства. 3. Методи вибору виробничої структури підприємства.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	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
МОДУЛЬ 2. ВИРОБНИЧА ІНФРАСТРУКТУРА ПІДПРИЄМСТВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА		
Тема 6. Системи обслуговування виробництва 1. Поняття, види та значення інфраструктури підприємства 2. Система технічного обслуговування виробництва 3. Організація інструментального господарства 4. Організація ремонтного господарства 5. Організація складського господарства	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	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 інструментального обслуговування виробництва, назвіть його цілі та завдання

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Тема 7. Комплексна підготовка виробництва до зміни продукту (технології) 1. Завдання і зміст комплексної підготовки виробництва нової продукції. 2. Організація промислового освоєння нової продукції. 3. Методи переходу на випуск нової продукції. 4. Сіткове управління комплексом робіт з технічної підготовки виробництва.	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Дайте характеристику диференціації процесу підготовки виробництва за різними ознаками. 2. У чому полягає науково-технічна підготовка виробництва, які її результати. 3. Охарактеризуйте теоретичні та прикладні наукові дослідження. 4. Яким чином в Україні охороняється авторство на результати науково-технічної творчості. 5. Розкрийте суть і цілі конструкторської підготовки виробництва. 6. Які етапи передбачає конструкторська підготовка виробництва. 7. Охарактеризуйте етапи проведення технологічної підготовки виробництва. 8. Охарактеризуйте системи, за якими на підприємстві виконується комплекс робіт із технологічної підготовки виробництва.
Тема 8. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції 1. Якість і конкурентоспроможність продукції. 2. Економічні аспекти якості продукції 3. Основні фактори підвищення якості та конкурентоспроможності продукції підприємства 4. Організаційно-економічні основи кваліметрії 5. Основні показники якості продукції та послуг 5. Вимірювання й оцінювання показників якості продукції 6. Сучасні шляхи забезпечення конкурентоспроможності	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	1. Розкрийте поняття та суть якості продукції. 2. Охарактеризуйте економічні аспекти якості продукції. 3. Охарактеризуйте основні поняття показників якості продукції та дайте їх класифікацію. 4. Дайте класифікацію одиничних показників якості продукції та охарактеризуйте їх 5. Охарактеризуйте методами прикладної кваліметрії оцінювання якості продукції. 6. Охарактеризуйте сучасні шляхи забезпечення конкурентоспроможності продукції. 7. У чому полягає суть моделі системи управління якістю, що базується на процесному підході, які її переваги

Інформаційні джерела

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:

1. 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.
2. 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.
3. Сусол, Н. Я., & Макойда, О. В. (2021). Шляхи вдосконалення діяльності підприємств ресторанного бізнесу в період карантинних обмежень. EDITORIAL BOARD, 267.
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. С. 448

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office, сучасні графічні редактори для автоматизованого проектування.
- Спеціалізоване програмне забезпечення комп'ютерної підтримки з навчальної дисципліни, яке включає перелік конкретних програмних продуктів: мультимедійні презентації, програмний засіб «Open Test 2.0». Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового контролю знань, дистанційний курс у системі дистанційного навчання ПУЕТ.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти. Роботи, 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). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин

(наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_students.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf.

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyvpadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, зданих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання зданих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилання; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studentykyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1. (теми 1-5) відвідування лекційних (2 бали) та практичних занять (5,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (8,0 балів); виконання індивідуальних завдань (10,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	40,0
Модуль 2. (теми 1-3) відвідування лекційних (3 бали) та практичних занять (3,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (6,0 балів); виконання індивідуальних завдань (4,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (4,0 балів)	20,0
Разом	60
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1 Навчальна	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	Участь у наукових гуртках	10

Участь у наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20
---	----

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація планування і управління виробництвом»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни