

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

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни  
«Організація виробництва»  
на 2023-2024 навчальний рік

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

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

**Наконечна Юлія Григорівна**

к.т.н., доцент  
доцент кафедри технологій харчових  
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-067-968-45-54
Електронна адреса	<a href="mailto:nakonechna4554@gmail.com">nakonechna4554@gmail.com</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php">http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664">https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664</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>	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
<b>Форми та методи навчання</b>	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).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; поточні модульні роботи. Підсумковий контроль: 4 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>
<p>ПР14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних 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>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи у розрізі тем</b>
<p><b>Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Предмет і завдання дисципліни.</p> <p>2. Класифікація закладів ресторанного господарства</p> <p>3. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика</p> <p>4. Тенденції розвитку ресторанного господарства</p>	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.	<p>1. Визначити основні напрямки та перспективи розвитку ЗРГ.</p> <p>2. Удосконалення типізації мережі ЗРГ</p> <p>3. Користуючись ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація", скласти таблицю вимог до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.</p>
<p><b>Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1 Особливості організації трудових процесів</b></p>	Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання	<p>1. Надати характеристику графіків виходу на роботу.</p> <p>2. Надати характеристику вимогам до персоналу.</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>1. Значення раціональної організації праці. 2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці. 3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць 4. Графіки виходу на роботу.</p> <p><b>Лекція 2. Вивчення витрат робочого часу</b></p> <p>1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства 2. Класифікація витрат робочого часу. 3. Методи вивчення витрат робочого часу.</p>	<p>навчальних завдань.</p>	<p>3. Критерії атестації робочих місць.</p> <p>1. Шляхи удосконалення нормування праці. 2. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. 3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці</p>
<p><b>Тема 3. Організація постачання закладів ресторанного господарства</b></p> <p>1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства 2. Організація продовольчого постачання 3. Організація матеріально-технічного постачання</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>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.</p>
<p><b>Тема 4. Організація роботи складського, тарного господарства</b></p> <p>1. Організація роботи складського господарства 2. Організація тарного господарства 3. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>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</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p><b>Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>Лекція 1. Оперативне планування виробництва та технологічна документація</b></p> <p>1. Завдання, принципи і форми організації виробництва. 2. Загальні вимоги до виробничих приміщень. 3. Оперативне планування виробництва та нормативно-технічна документація.</p> <p><b>Лекція 2. Організація роботи заготівельних цехів</b></p> <p>1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів. 3. Організація роботи загальнозаготівельного цеху</p> <p><b>Лекція 3. Організація роботи доготівельних цехів</b></p> <p>1. Організація роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи холодного цеху. 3. Організація роботи кондитерського цеху. 4. Організація роботи цеху борошняних виробів</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Порядок запису страв у меню. 2. Різновиди меню скомплектованих раціонів, їх характеристика 3. Розробити меню для ЗРГ за завданням викладача</p> <p>1. Розробити схему технологічного процесу у виробничому цеху за завданням викладача. 2. Технологічні схеми приготування борошняних кондитерських виробів. 3. Сучасні види технологічного обладнання.</p>

#### 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., Пашенко 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., & Макояда, 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

### Інтернет-ресурси

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація. [https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004)
2. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. <http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/>

### 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.** 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).

**Положення про організацію освітнього процесу:** <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.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](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/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhovi-osvity-a-kademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

**Положення про повторне навчання:** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-povt-navch.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf)

**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 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. В ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента: [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf)

**Положення про академічну доброчесність:** [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochesnist.pdf](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-akademichnog-o-plagiatu.pdf>

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти:

[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_perezarah\\_rez\\_zvo.pdf](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](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf)

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:

<https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта): <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

#### Політика вирішення конфліктних ситуацій:

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

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену:  
[https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro\\_apel\\_pidcontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro_apel_pidcontr.pdf)

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

#### Політика підтримки учасників освітнього процесу:

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

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ:  
<http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj-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» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

### Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Назва модулю, теми	Вид навчальної роботи	Кількість балів
<b>4 семестр</b>		
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
<b>Підсумковий контроль (екзамен)</b>		40
<b>Разом</b>		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 «Проектування біотехнологічних виробництв»**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ECTS</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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