

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

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

на 2024-2025 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	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	https://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.
Тривалість	2 семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичне заняття 20 год., самостійна робота 54 год.).
Форми та методи навчання	Лекції та лабораторні заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом, інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати). Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод). Комп'ютерно-орієнтовані методи. Дослідницькі методи (міні-дослідження)
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; тестування; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; Підсумковий контроль: 4 семестр – екзамен
Базові знання	Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Культура харчування», «Формування сировинних ресурсів», «Процеси і апарати харчових виробництв»
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблемив галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>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</p>	<p>ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчовихтехнологій.</p> <p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів корупції</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p>

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</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>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<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>Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1 Особливості організації трудових процесів</p> <p>1. Значення раціональної організації</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань.</p>	<p>1. Надати характеристику графіків виходу на роботу.</p> <p>2. Надати характеристику вимогам до персоналу.</p> <p>3. Критерії атестації робочих</p>

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
<p>праці. 2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці. 3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць 4. Графіки виходу на роботу.</p> <p>Тема 3. Вивчення витрат робочого часу</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>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>Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства</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>Тема 5. Організація роботи складського, тарного господарства</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>Тема 6. Оперативне планування виробництва та технологічна документація</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>Тема 7. Основи організації виробничих цехів</p> <p>Лекція 1. Організація роботи заготівельних цехів</p> <p>1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Організація роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів. 3. Організація роботи загальнозаготівельного цеху</p> <p>Лекція 2. 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>	<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>
<p>Тема 8. Корупція: поняття, запобігання та відповідальність. Корупційні правопорушення. Засади антикорупційної політики в Україні</p> <p>1. Поняття, сутність та форми корупції. 2. Засади антикорупційної політики в Україні. 3. Конфлікт інтересів та інші обмеження щодо запобігання корупції. 4. Фінансовий контроль та моніторинг способу життя.</p>	<p>Тестування; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань</p>	<p>1. Особливості притягнення до кримінальної відповідальності у разі вчинення кримінальних корупційних правопорушень. 2. Гарантії захисту викривачів корупції.</p>

Інформаційні джерела

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., Пашенко І.Н. Виробничий менеджмент: Навчальний посібник: Збірник вправ. – Львів: Державний університет «Львівська політехніка», 1999. 258 с.
9. Антикорупційна політика та запобігання корупції в публічному управлінні : навч. посіб. / І. С. Бондар, В. Г. Горник, С. О. Кравченко, В. В. Кравченко; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2017. 191 с.
10. Бондар І. С., Горник В. Г., Кравченко С. О., Кравченко В. В. Антикорупційна політика та запобігання корупції в публічному управлінні: Навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К. 2016. 192 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

Інформаційні ресурси:

1. Офіційний веб-сайт Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/>
2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua
3. Урядовий портал. Єдиний веб-портал органів виконавчої влади. URL: <http://www.kmu.gov.ua/control/>
4. Офіційний веб-портал Міністерства внутрішніх справ України. URL: <http://www.mvs.gov.ua/>
5. Офіційний веб-сайт Міністерства юстиції України. URL: <http://www.minjust.gov.ua/>
6. Офіційний веб-портал Міністерства освіти і науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua/>
7. Національне агентство України з питань державної служби. URL: <http://nads.gov.ua/control/uk/index>

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 відбуватися 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_studenta.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-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-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

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 здобутих 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-pravyly-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_pidscr.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/studenty-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-zhyttyvedialnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми (1-8) відвідування занять (10,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 бали); виконання навчальних завдань (8,0 балів); тестування (32,0 балів).	60
Іспит	40
Підсумковий контроль (іспит)	100

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

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

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 виробництва закладів ресторанного господарства»

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