

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА НА ПІДПРИЄМСТВАХ»

РІВЕНЬ ВИЩОЇ ОСВІТИ	перший (бакалаврський)
ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ	07, „Управління та адміністрування”
СПЕЦІАЛЬНІСТЬ	073 „Менеджмент”

Харків

Інформація про викладача	
Прізвище, ім'я, по батькові	
Науковий ступінь	
Вчене звання	
Посада	
Місце роботи	
Адреса кафедри	
Контакти	
E-mail	
Консультації	
Час	
Місце	

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань 07 „Управління та адміністрування”	Цикл професійної підготовки	
Блоків змістових модулів – 2	Спеціальність: 073 „Менеджмент”	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 9		3-й	5-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання для денної форми навчання – реферат; для заочної форми – контрольна робота		Семестр	
Загальна кількість годин - 90		6-й	5-10-й
		Лекції	
	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	24 год.	14 год.
		Практичні, семінарські	
		24 год.	-
		Лабораторні	
		год.	год.
		Самостійна робота	
		42 год.	76год.
		Індивідуальні завдання: 6	
Вид контролю: екзамен			

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Предмет вивчення навчальної дисципліни: загальні закономірності та особливості формування, функціонування і розвитку діяльності підприємств галузі задачі галузі, раціональні методи організації виробництва продукції та її реалізації, основи наукової організації праці, нормування праці.

Міждисциплінарні зв'язки з дисциплінами:

Дисципліни, що забезпечують:

Менеджмент

Операційний менеджмент

Самоменеджмент

Забезпечувані дисципліни:

Стратегічний менеджмент

Управління потенціалом підприємства

Переддипломна практика

Кваліфікаційна робота

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета викладання навчальної дисципліни „Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства” є формування у здобувачів вищої освіти системи спеціальних знань про базові поняття щодо господарсько-фінансової діяльності підприємств харчування, формування комплексу теоретичних знань і практичних умінь щодо розробки та здійснення основних функцій оперативного планування виробництва в сучасних організаціях, організацію постачання підприємств ресторанного господарства;

Згідно з вимогами освітньої програми здобувачі вищої освіти повинні:

Знати:

Основні поняття, терміни і їх визначення в області виробництва підприємств харчування;

фактори об'єктивного і суб'єктивного характеру, що впливають на процеси

і показники функціонування підприємств харчування в ринкових умовах;

послуги, які надаються у підприємствах ресторанного господарства;

загальні вимоги до послуг ресторанного господарства,

правила роботи підприємств ресторанного господарства;

організацію постачання підприємств ресторанного господарства;

основні функції оперативного планування виробництва;

Уміти:

Орієнтуватися в тенденціях розвитку сучасних форм організації роботи на

підприємствах харчування;

організовувати постачання підприємств ресторанного господарства;
розробити виробничу програму підприємства;
застосовувати сучасні методи організації виробництва;
організовувати діяльність підприємства ресторанного господарства;
формувати програми діяльності підприємства,
обґрунтовувати вибір найбільш економних форм організації
виготовлення продукції та надання послуг;
розраховувати оптимальну кількість працівників організації;
здійснювати контроль виконання та професійно використовувати методи
стимулюючої оцінки цього виконання у процесі управління;
інформаційно та документально забезпечувати виробництво.

Володіти:

теоріями та практиками господарювання у галузі харчування на рівні
підприємства;

конкретними формами і методами господарювання; взаємодії всіх видів
ресурсів;

Мати уявлення (бути ознайомленим) з:

про організацію та ефективність господарсько-комерційної діяльності
підприємств харчування.

3. Зміст навчальної дисципліни (анотація навчальної дисципліни).

Особливістю курсу є системний підхід до викладання матеріалу. Необхідний науковий рівень навченості здобувачів забезпечується високим професійним рівнем зайнятих у процесі навчання науково-педагогічних працівників, використанням сучасних інформаційних технологій, методів і форм подання навчального матеріалу. У межах цього курсу здобувачі вищої освіти формують загальні та професійні компетентності, а саме опановують знання про задачі галузі, про раціональні методи організації виробництва продукції та її реалізації, основи наукової організації праці, нормування праці.

4. Календарно-тематичний план вивчення дисципліни.

Назви змістових модулів,	Кількість годин											
	Денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	пр. з.	гр.з.	сем	с.р., інд.		л	пр. з.	гр.з.	сем	с.р., інд.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Блок змістових модулів 1. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства різних видів і форм власності												
Змістовий модуль 1. Ресторанний бізнес												
Заняття 1. Сучасний стан та перспективи розвитку підприємств ресторанного господарства.	2	2					2	2				
Змістовий модуль 2. Послуги ресторанного господарства												
Заняття 1. Стандартизація послуг. Основні положення	2	2					2	2				
Заняття 2. Послуги ресторанного господарства, які надаються у підприємствах ресторанного господарства різних типів і класів.	2				2		2					2

Змістовий модуль 3. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства												
Заняття 1. Підприємство ресторанного господарства - основна ланка галузі.	2	2					2	2				
Заняття 2. Поняття структури підприємства ресторанного господарства.	2				2		9					9
Змістовий модуль 4. Типи підприємств ресторанного господарства та раціональні схеми розміщення їх мережі												
ЗМ 4. Заняття 1. Основні положення. Терміни та визначення.	2	2					2	2				
Заняття 2. Характеристика основних типів підприємств харчування. 4. Модульний контроль.	2				2		4					4
Блок змістових модулів 2. Основи організації виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства												
Змістовий модуль 5. Сучасні умови діяльності підприємств ресторанного господарства												
Заняття 1. Організаційні заходи щодо створення підприємства ресторанного господарства і порядку його реєстрації.	2	2					2	2				
Заняття 2. Організаційні заходи щодо створення, відкриття і функціонування підприємства	2		2				4					4

ресторанного господарства.												
Змістовий модуль 6. Організація постачання підприємств ресторанного господарства												
Заняття 1. Основні задачі і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах.	2	2					2	2				
Заняття 2. Організація продовольчого постачання	2		2				4					4
Заняття 3. Організація матеріально-технічного постачання. 3. Модульний контроль.	2		2				4					4
Блок змістових модулів 3. Основи наукової організації праці та її нормування на підприємствах ресторанного господарства												
Змістовий модуль 7. Основи організації виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства												
Заняття 1. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства.	2	2					2	2				
Заняття 2. Оперативне планування виробництва.	2		2				1					1
Заняття 3. Організація виробництва у заготівельних цехах підприємств ресторанного	2	2					2					2

господарства.												
Змістовий модуль 8. Основи наукової організації праці на підприємствах ресторанного господарства												
Заняття 1. Значення, сутність та зміст наукової організації праці.	2	2					2					2
Заняття 2. Поліпшення умов праці.	2	2					2					2
Заняття 3. Раціональні режими труда і відпочинку.	2		2				3					3
Змістовий модуль 9. Нормування праці на підприємствах ресторанного господарства												
Заняття 1. Методи нормування праці: сумарний і аналітичний.	2	2					2					2
Заняття 2. Дослідження витрат робочого часу методом фотографії робочого часу. Модульний контроль.	2		2				3					3

5. Самостійна робота.

Перелік тем, які здобувач повинен вивчити самостійно (з рекомендованою літературою).

- 1.. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні.
- 2.Сучасні вимоги до стандартизації послуг.
- 3.Виробничо – технічна, організаційна, економічна єдність підприємства.
4. Виробнича структура підприємства.
5. Процедура державної реєстрації підприємства ресторанного господарства.
6. Оформлення документації щодо діяльності підприємств.
7. Ліцензування: сутність,види,основні принципи отримання.
- 8.Основні принципи та види постачання.
9. Способи визначення потреби у сировині та предметах матеріально-технічного призначення.
10. Способи співпраці з постачальниками.
11. Документальне оформлення постачання.
- 12.Основні форми розподілу праці на підприємствах ресторанного господарства.
- 13.Напрямки кооперації праці.
- 14.Дослідження витрат робочого часу методом фотографії робочого часу.
15. Баланс робочого часу.

Вказівки до самостійної роботи.

При відпрацюванні питань, що виносяться на самостійну роботу, суб'єкти навчання мають змогу і повинні використовувати у повній мірі можливості системи дистанційного навчання (доступ до ресурсу: sdn.ivc.com) і матеріали з мережі Internet.

Зміст самостійної роботи для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм навчання:

Зміст і сенс самостійної роботи здобувачів полягає у засвоєнні методів та прийомів технології учіння, які включають питання організації робочого часу, психофізіології розумової праці тощо, спрямовані на підвищення ефективності наукових досліджень у визначеній предметній галузі

6. Політика курсу та оцінювання.

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо здобувач вищої освіти відсутній з поважної причини, він/вона презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації викладача.
- Під час роботи над індивідуальними науково-дослідними завданнями та проектами не допустимо порушення академічної доброчесності.
- Презентації та доповіді мають бути авторськими оригінальними.

7. Критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти.

Оцінювання знань здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до «Положення про оцінювання знань слухачів (курсантів, студентів) в Національній академії Національної гвардії України».

ПОТОЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ

Поточне оцінювання здійснюється за кожним завданням в межах модулів. Оцінюються і завдання, виконувані в аудиторії, і завдання, виконувані під час самостійної роботи. Протягом вивчення дисципліни здійснюється самоконтроль.

Загальні критерії оцінок:

“відмінно” – Здобувач вищої освіти виявив всебічні, систематичні та глибокі знання навчального матеріалу дисципліни, передбаченого програмою; опрацював основну та додаткову літературу, рекомендовану програмою; проявив творчі здібності у розумінні, логічному, стислому та ясному трактуванні навчального матеріалу; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.

“добре” – Здобувач вищої освіти виявив систематичні та глибокі знання вище середнього рівня навчального матеріалу дисципліни; продемонстрував уміння легко виконувати завдання, передбачені програмою; опрацював літературу, рекомендовану програмою; засвоїв взаємозв'язок основних понять дисципліни, їх значення для подальшої професійної діяльності.

“задовільно” – Здобувач вищої освіти виявив знання навчального матеріалу дисципліни в обсязі, необхідному для подальшого навчання та майбутньої професійної діяльності; виконав завдання, передбачені програмою; ознайомився з основною літературою, що зазначена у програмі; припустив значну кількість помилок або недоліків у відповідях на запитання співбесіди, тестування, при виконанні завдань тощо, які може усунути самостійно.

“незадовільно” – Здобувач вищої освіти не має знань зі значної частини навчального матеріалу; припускає принципові помилки при виконанні більшості передбачених програмою завдань.

РУБІЖНЕ ОЦІНЮВАННЯ (МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ)

Відбувається вигляді письмових робіт в кінці вивчення блоків змістових модулів, а також

- Індивідуальна презентація за тематикою самостійного вивчення дисципліни відповідного блоку змістових модулів (5 хвилин, зі слайдами)

Під час модульного контролю оцінюються такі компоненти:

- Слайди до презентації
- Повнота розкриття теми
- Якість інформації
- Самостійність та креативність

Критерії оцінки до кожного проекту надаються окремо

ПІДСУМКОВЕ ОЦІНЮВАННЯ

Метою екзамену є контроль сформованості практичних навичок та професійних компетентностей, необхідних для виконання професійних обов'язків. Екзамен проходить у формі співбесіди. Максимальна кількість балів – 100 балів.

8. Рекомендована література.

Методичне забезпечення

1. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. и др. Методичні вказівки до виконання практичних занять по темі: «Організація виробництва в заготівельних цехах підприємств ресторанного господарства» [Текст] / Л.П. Манюк, Т.П. Кононенко; Харківський державний університет харчування та торгівлі.- Харьков.: ХДУХТ, 2007. – 67 с.
2. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. и др. Методичні вказівки до виконання практичних занять по темі: «Організація виробництва в доготівельних цехах підприємств ресторанного господарства» [Текст] / Л.П. Манюк, Т.П. Кононенко; Харківський державний університет харчування та торгівлі.- Харьков.: ХДУХТ, 2008. – 56 с.
3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. и др. Методичні вказівки до виконання практичних занять по темі: «Рациональні режими праці і відпочинку» [Текст] / Л.П. Манюк, Т.П. Кононенко; Харківський державний університет харчування та торгівлі.- Харьков.: ХДУХТ, 2008. – 47 с.
4. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Методичні вказівки до виконання практичних занять по темі: «Сучасні умови діяльності підприємств харчування» [Текст] / Л.П. Манюк, Т.П. Кононенко; Харківський державний університет харчування та торгівлі.- Харьков.: ХДУХТ, - 53 с.

6. Рекомендована література

Базова

1. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Спеціальність: «Менеджмент організацій» [Текст] / О. А.

Шаповал; Академія ВВ МВС України. - Харків: Академія ВВ МВС України, 2012. – 141 с.

2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування: Підруч. для вузів [Текст]/ Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька; Київський національний торгово-економічний університет.-К.:Київ.нац.торг.-екон. ун-т,2001. – 655 с.

Допоміжна

3. Малюк Л.П., Г.В. Дейниченко, І.О. Черво. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу [Текст] / Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко ,О.І. Черво. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2010. – 440 с.

4. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства [Текст] /Н.М. Кузнецова; Інститут туризму. – К.: Інститут туризму, 1997.-176 с.

5. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 10.08.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 64 с. - ISBN 966-611-506-9.

6. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги [Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 20.06.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 58 с. - ISBN 966-549-495-7.

7. ДСТУ ISO 9004-2001. Системи управління якістю, Настанови щодо поліпшення діяльності[Текст]: [держ.стандарт України: офіц.текст: за станом на 15.07.2001]. - К.: Держстандарт України, 2001. – 60 с. - ISBN 966-605-534-6.

7. Інформаційні ресурси

1. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Спеціальність: «Менеджмент організацій» : [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: [http:// library.ivc.com/](http://library.ivc.com/) (Доступ тільки з локальної мережі Академії).

9. Питання до підсумкового контролю.

1. Організація роботи цехів по виробництву кулінарної продукції.
2. Джерела постачання. Основні задачі постачання. Класифікація постачання по видам і організаційним формам.
3. Призначення доготівельних цехів в підприємствах різноманітних типів. Загальні вимоги щодо організації роботи доготівельних цехів.
4. Організація роботи цеху по доготовці напівфабрикатів і обробці зелені.
5. Основні напрямки раціональної організації праці: удосконалення форм розподілу та кооперації праці.
6. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
7. Організація роботи мучних цехів в підприємствах ресторанного господарства
8. Організація виробничих ліній і робочих місць в гарячому цеху.
9. Організація роботи тарного господарства . Класифікація тари. Заходи щодо зниження збитків по тарі.
10. Типовий склад, призначення, санітарні вимоги до виробничих приміщень (обладнання, інвентарю, посуду, тари, кондитерських цехів згідно СанПіН 42-123-5777-91).
11. Організація виробництва овочевих напівфабрикатів.
12. Основне призначення і організація складського господарства. Вимоги до складського господарства. Операції складського циклу. Режим зберігання сировини в складських приміщеннях.
13. Оперативне планування виробництва в підприємствах харчування. Виробнича програма доготівельного підприємства.
14. Організація роботи цехів по виробництву рибних напівфабрикатів. Асортимент напівфабрикатів.
15. Організація роботи овочевого цеху по централізованому виробництву овочевих напівфабрикатів.
16. Організація робочих місць і праці в кондитерському цеху.
17. Характеристика заготівельних підприємств: фабрик кулінарних виробів, підприємств напівфабрикатів і спеціалізованих цехів.
18. Організація роботи кондитерського цеху.
19. Визначення цеху, ділянки, робочого місця, основні вимоги до його організації.
20. Загальна та виробничо-торгівельна структура підприємств різного типу. Чинники, які впливають на структуру підприємства.
21. Раціоналізація режимів праці та відпочинку. Види графіків виходу на роботу, принципи їхнього вибору та складання.
22. Організація роботи птахогольєвого цеху. Асортимент напівфабрикатів.
23. Організаційні заходи, щодо державної реєстрації підприємств харчування.
24. Порядок проведення сертифікації послуг громадського харчування. Обов'язкова та добровільна сертифікація.

25. Обслуговування споживачів в місцях відпочинку, під час спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні підприємства.
26. Організація обслуговування іноземних туристів.
27. Шляхи підвищення ефективності праці на ПРГ.
28. Особливості організації виробництва ресторану класу «люкс».
29. Організація матеріально-технічного постачання закладів РГ в сучасних умовах розвитку галузі харчування.
30. Організація роботи цехів різних видів (м'ясного, рибного, овочевого, кондитерського).
31. Підприємство ресторанного господарства як суб'єкт ринкових відносин, функціонально-правовий статус його діяльності.
32. Аспекти діяльності підприємств харчування. Державне регулювання діяльності підприємств галузі.
33. Організація матеріального стимулювання праці персоналу підприємства харчування. Державне регулювання в сфері оплати праці.
34. Сучасний стан і перспективи розвитку підприємств галузі.
35. Виробнича програма підприємства харчування, її склад та структура.