

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



ОРГАНІЗАЦІЯ, ПЛАНУВАННЯ ТА УПРАВЛІННЯ ВИРОБНИЦТВОМ НА ПІДПРИЄМТСВАХ

| | | | |
|------------------|--|---------------------------|---|
| спеціальність | 181 Харчові технології | обов'язковість дисципліни | вибіркова |
| освітня програма | Всі освітні програми спеціальності 181 | факультет | Управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю |
| освітній рівень | перший (бакалаврський) | кафедра | Торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи |

ВИКЛАДАЧ

КАЛЕНІК Ксенія Володимирівна



Вища освіта – спеціальність готельно-ресторанна справа; менеджмент; право
Науковий ступень - кандидат економічних наук 08.00.04 Економіка та управління (за видами економічної діяльності)
Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи – більше 16 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка більш ніж 95 методичних розробок;
- гарант освітньої програми спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- членкиня Ресторанної асоціації України;
- членкиня Асоціації індустрії гостинності;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон 0632615085 електронна пошта 0632615085@btu.kharkov.ua дистанційна підтримка Moodle, Zoom

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--|--|
| Мета | Мета вивчення дисципліни «Організація, планування та управління виробництвом на підприємствах» є формування у студентів системи знань про процес виробництва, методологію організації виробництва та набуття ними практичних навиків з аналізу необхідної інформації і прийняття ефективних управлінських рішень щодо створення та забезпечення ефективного функціонування виробничих систем, вивчення особливостей виробничих та технологічних процесів, поняття та структуру виробничої системи; організаційні типи виробництва; розрахунки і шляхи скорочення тривалості виробничого циклу; методи організації виробництва; просторове розташування процесу виробництва, його технічного обслуговування та регулювання; організацію та нормування трудових процесів; етапи комплексної технічної підготовка виробництва; формування якості і забезпечення конкурентоспроможності продукції (послуг); вивчити основи оперативне управління виробництвом. |
| Формат | лекції, практичні та лабораторні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, ділові ігри, презентації. |
| Специфічні результати навчання/форми їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> • Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ЗК01, ЗК02, ЗК5, ПРН04) / виконання практичного завдання • Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв (ЗК01, ЗК02, ЗК03, ЗК08, ПРН07)/ індивідуальне завдання, ділова гра • Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування (СК 21, СК25, ПРН14)/ індивідуальні та практичні завдання • Обґрунтувати вибір найбільш економічних форм організації праці на підприємствах харчової промисловості (СК 26, СК27, ПРН23, ПРН24, ПРН26, ПРН27)/ індивідуальне завдання |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредити ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 годин лабораторно-практичні; 60 годин самостійної роботи, підсумковий контроль – диференційований залік. |
| Вимоги викладача | вчасне виконання завдань, активність, робота у команді |
| Умови зарахування | згідно з навчальним планом |

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

| | | | |
|--------------------|--|--------------------------------------|--|
| Компетенції | <p>ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;</p> <p>ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;</p> <p>ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість;</p> <p>ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;</p> <p>ЗК07. Здатність працювати в команді;</p> <p>ЗК08. Здатність працювати автономно;</p> <p>СК21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно - технологічні схеми виробництва харчових продуктів;</p> <p>СК25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;</p> <p>СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію;</p> <p>СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> | Програмні результати навчання | <p>ПРН04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в харчовій промисловості;</p> <p>ПРН07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування;</p> <p>ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємств харчової промисловості та координування їх діяльності;</p> <p>ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів;</p> <p>ПРН 26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо;</p> <p>ПРН 27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя;</p> |
|--------------------|--|--------------------------------------|--|

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

| | | | | | | | |
|-----------|--|----------------------------|--|-------------------|-------------------------------|------------------------------------|--|
| Лекція 1. | Організаційно - правові форми організації підприємств харчової промисловості | Практичне заняття (ПЗ - 1) | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Види підприємств харчової промисловості ✓ Нормативно-правові документи, які регулюють процес створення, функціонування та діяльності підприємства | Самостійна робота | Розробка статуту підприємства | | |
| | | | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Класифікація підприємств ✓ Загальна та виробнича структура підприємства | | | | |
| Лекція 2. | Організаційні структури управління підприємством | ПЗ - 2 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Функції управління підприємством. ✓ Методи управління, їх класифікація в залежності від: масштабів, змісту, направленості, організаційних форм впливу ✓ Організаційні структури управління підприємством | | | виконання індивідуального завдання | |
| Лекція 3. | Організація матеріально-технічного постачання виробництва і збуту готової продукції | ПЗ – 3 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Постачання та його форми ✓ Збут ✓ Схеми організації завою матеріальних ресурсів ✓ Інформаційна система збуту ✓ Логістичний підхід до управління матеріальними потоками | | | | |
| Лекція 4. | Інфраструктура харчового підприємства | ПЗ - 4 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Поняття інфраструктури харчового підприємства ✓ Організація ремонтного господарства ✓ Організація інструментального господарства ✓ Організація складського господарства ✓ Організація транспортного господарства ✓ Організація енергетичного господарства | | | | |
| Лекція 5. | Основи організації виробництва продукції та оперативно -виробниче планування на підприємствах харчової промисловості | ПЗ - 5 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Форми організації виробництва | | | | |
| | | ПЗ – 6 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Основні принципи організації виробництва | | | | |
| | | ПЗ - 7 ПЗ – 8 | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Методи організації виробництва. ✓ Організаційні типи виробництва ✓ Організація основного виробництва, виробнича потужність ✓ Оперативно-виробниче планування | | | | |

| | | | | |
|--------------|--|--------|---|--|
| Лекція 6. | Управління та нормування праці на підприємствах харчової промисловості | ПЗ - 9 | <ul style="list-style-type: none">✓ Задачі, зміст і роль нормування праці✓ Види норм праці✓ Склад робочого часу✓ Класифікація витрат часу роботи машин і апаратів✓ Методи нормування праці✓ Призначення сфера застосування нормативів праці✓ Вивчення витрат часу методом спостереження | |
|--------------|--|--------|---|--|

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Єгупов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 488 с.
2. Орлов О.О. Планування діяльності промислового підприємства. Підручник. — К.: Скарби, 2002. — 336 с.
3. Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Планування діяльності підприємства: Навч. посіб. — К.: Центр навчальної літератури, 2005. — 256с.
4. Свінцицька О.М. Планування діяльності підприємства: Навч. посіб. — Вид-во Європ. Ун-ту, 2004. — 232с.
5. Тарасюк Г.М., Шваб Л.І. Планування діяльності підприємства: Навч. посіб. 2-е вид. — К. : Каравела, 2005. — 312с.
6. Швайка Л.А. Планування діяльності підприємства : Навч. посіб. — Львів : Новий світ –2000, 2003-286с.
7. Організація та планування діяльності підприємств //науковометодичний посібник. – К.: Видавничий дім "Корпорація", 2005. – 432 с.
8. Організація виробництва: Навч. посіб./В.О.Онищенко, О.В.Редкін, А.С.Старовірець, В.Я.Чевганова. – К.: Лібра, 2005. – 336 с.
9. Пасічник В.Г., Акіліна О.В. Організація виробництва: К.: Центр навч. літ., 2005 – 248 с.
10. Плоткін Я.Д., Пащенко І.Н. Виробничий менеджмент: Навч. посібник; 3б. Вправ.- Львів: Інформаційно-видавничий центр "ІНТЕЛЕКТ", 1999.
11. Семенов Г.А., Станчевский В.К. Організація і планування на підприємстві: Навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 528 с.

Методичне забезпечення

1. Практикум з проведення практичних та лабораторних занять з дисципліни «Організація, планування та управління виробництвом на підприємствах» для студентів спеціальності 181 Харчові технології ступеня вищої освіти «Бакалавр» [Електронний ресурс] / укладач: К.В. Каленік, – Електрон. дані. – Х. : ДБТУ, 2021 . – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

| СИСТЕМА | | БАЛИ | ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ |
|-----------------------|------------------------------|-------|--|
| Підсумкове оцінювання | 100 бальна ECTS (стандартна) | до 40 | підсумкове тестування |
| Модульне оцінювання | | до 40 | відповіді на тестові питання усні відповіді та виконання практичних завдань |
| | | до 20 | результат засвоєння блоку самостійної роботи |

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

ДЕДЛАЙН ТА ВІДВІДУВАННЯ

Дедлайни. Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлені терміни. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу деканату за наявності поважних причин.

Відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (хвороба, працевлаштування, стажування, інше) навчання може відбуватись в on-line формі відповідно затвердженого індивідуального плану.

Списування під час контрольних заходів (контрольні роботи, тестування, проміжний контроль, іспит тощо) заборонено (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час on-line тестування або конспектування.