



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

ВИРОБНИЧИЙ МЕНЕДЖМЕНТ

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	вибіркова
освітня програма	Харчові технології, Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових технологій
освітній рівень	перший (бакалаврський)	кафедра	харчових технологій в ресторанній індустрії

ВИКЛАДАЧІ

Гринченко Ольга Олексіївна



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – доктор технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – професор кафедри технології харчування

Досвід роботи – 37 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- гарант освітньо-професійної програми «Харчові технології в ресторанній індустрії» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) освітнього рівня;
- авторка більше 40 наукових та навчально-методичних розробок;
- діючий член НМК МОН України (підкомісія зі спеціальності 181 «Харчові технології» НМК № 9)
- співавтор трьох стандартів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології»;
- учасник понад 28 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок, бізнес-форумів;
- керівник start-up, які стали переможцями міжнародних бізнес-форумів та фестивалей інновацій;
- керівник 27 проектів з розроблення та поставлення на виробництво харчової продукції

телефон	098-41-41-579	електронна пошта	grinoly@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	---------------	------------------	-------------------	-----------------------	--------

АНДРЕЄВА СВІТЛАНА СЕРГІЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування»

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 13 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 2 навчальних посібників, 2 монографій;
- співавторка 83 наукових праць;
- учасник понад 50 Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, виставок.

телефон

0987401183

електронна по-
шта

svetana783@ukr.net

дистанційна
підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	є надання здобувачам ґрунтовних знань щодо організаційно-виробничих процесів в межах закладів ресторанного господарства (ЗРГ).
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	<ul style="list-style-type: none">• Виробничий менеджмент, як складова організаційно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства (ЗК-1; ЗК-4; ЗК-5; СК-20; СК-27; ПРН-1; ПРН-4; ПРН-15; ПРН-23)• Розроблення внутрішніх стандартів для організації виробничого процесу (ЗК-3; ЗК-4; ЗК-6; СК-16; СК-18; СК-20; СК-24; СК-27; ПРН-7; ПРН-10; ПРН-11; ПРН-13; ПРН-14; ПРН-15; ПРН-16; ПРН-23)• Розроблення внутрішніх стандартів для гігієнічно-санітарного стану виробництва та профілактики здоров'я робітників (ЗК-3; ЗК-6; ЗК-7; ЗК-9; СК-18; СК-20; СК-27; ПРН-13; ПРН-15; ПРН-16; ПРН-17; ПРН-23)• Системний підхід до підбору та управління персоналу (ЗК-3; ЗК-5; ЗК-7; ЗК-11; ЗК-12; СК-20; СК-25; СК-26; СК-27; ПРН-15; ПРН-16; ПРН-19; ПРН-22; ПРН-23)
Обсяг і форми контролю	6 кредити ECTS (180 годин): 24 годин лекції (денна форма), 36 годин практичні заняття (денна форма); 120 годин самостійна робота; підсумковий контроль – залік
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ДОПОВНЮЄ СТАНДАРТ ОСВІТИ І ОСВІТНЮ ПРОГРАМУ

Компетентності

ІК Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах закладів ресторанної індустрії та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

ЗК 01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК 03. Здатність виявляти ініціативну та підприємливість

ЗК 04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій

ЗК 06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

ЗК 07. Здатність працювати в команді

ЗК 09. Навички здійснення безпечної діяльності

ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою

СК 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 18. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечною харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 24. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів

СК 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб

СК 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію

СК 27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

Програмні результати навчання

РН 01. Знати і розуміти основні концепції та тренди розвитку ресторанної індустрії, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій

РН 04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії.

РН 07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування

РН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечною харчових продуктів

РН 11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю)

РН 13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту

РН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.

РН 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства ресторанної індустрії

РН 16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності

РН 17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва

РН 20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.

РН 22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами

РН 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. Виробничий менеджмент, як складова організаційно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства

Лекція 1	Організаційно-функціональна структура закладів ресторанного господарства різних форматів.	Практичні (ПЗ) заняття ПЗ-1, ПЗ-2		стійна робота	Виробничий менеджмент, як складова організаційно-виробничих процесів закладів ресторанного господарства
Лекція 2	Функціональні обов'язки «kitchen» менеджера в умовах виробничого процесу				

Модуль 2. Розроблення внутрішніх стандартів для організації виробничого процесу

Лекція 3	Концептуальна модель структури внутрішніх стандартів. Розроблення внутрішніх стандартів для організації роботи з товаром та постачальниками	ПЗ-1; ПЗ-2	Розроблення внутрішніх стандартів для організації роботи з товаром та постачальниками	Самостійна робота	Розробка внутрішніх стандартів для організації виробничого процесу
Лекція 4	Принципи складання меню та розроблення технологічної документації	ПЗ-3;	Розроблення меню та технологічної документації		
Лекція 5	Процедури роботи із розробкою стандартів з управління виробничого процесу	ПЗ-4	Розроблення стандартів (чек-листів) з управління виробничого процесу		
Лекція 6	Процедури роботи із розробкою стандартів з експлуатації обладнання	ПЗ-5	Розроблення стандартів (інструкцій) з експлуатації обладнання		

Модуль 3. Розроблення внутрішніх стандартів для гігієнічно-санітарного стану виробництва та профілактики здоров'я робітників

Лекція 7	Умови та заходи, щодо санітарного стану виробництва.	ПЗ-6; ПЗ-7	Розроблення стандартів (чек-листи) із санітарно-гігієнічних норма та правил		Розроблення внутрішніх стандартів для гігієнічно-санітарного стану виробництва та профілактики здоров'я робітників
Лекція 8	Здоров'я та особиста гігієна персоналу				
Лекція 9	Процедури роботи із розробкою стандартів (чек-листи) із санітарно-гігієнічних норм та правил				

Модуль 4. Системний підхід до підбору та управління персоналу

Лекція 10	Обґрунтування та організація режиму роботи	ПЗ-8	Розроблення правил режиму роботи		Системний підхід до підбору та управління персоналу
Лекція 11	Система роботи з найму персоналу	ПЗ-9	Система роботи з найму		
Лекція 12	Управління та навчання персоналу				

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Ткаченко О. П., Ткачова С. С. Менеджмент підприємств: навч. посібник. Х. : ХДУХТ, 2021. 281 с.
2. Бутко М. П. Виробничий менеджмент. Підручник. – К.: Центр учбової літератури. Київ, 2019. – 499с.
3. Мусатов Олександр. Стандартизація ресторану. Крок за кроком. Методичний посібник із систематизації бізнес-процесів. Київ, 2019г, – 623с.
4. Зубра Н.М., Григорак М.Ю. Логістика у ресторанному господарстві: Навч.посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2020. – 312с.
5. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії. Навч. посібник : в 4 частинах. Частина 1 : Теорія та практика системного підходу для діагностики та проектування кулінарної продукції / О.О Гринченко, М.Б. Колеснікова, С.Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С.Б. Омельченко. вид. Харків.: ДБТУ, 2022. 120 с.
6. Мусатов Олександр. Менеджер ресторану. Підручник. Київ, 2019г, – 465с.
7. Кузьмін О. В. та ін. Інжиніринг у ресторанному бізнесі. / О.В. Кузьмін, Чемакіна О.В., Л.М. Акімова / Навчальний посібник. Київ, Олді+, 2020р, – 488с.
8. Мусатов Олександр. Управління персоналом ресторану. Підручник. Київ, 2021г, – 500с.
9. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. Основні нормативні документи. Норми, нормативи, інструкції, видавництво «Нотіс», 2024с. – 16с.

Методичне забезпечення

1. Програма навчальної дисципліни «Виробничий менеджмент» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі Гринченко О.О., Андрєєва С.С. Харків : РВВ ДБТУ, 2023. 14с.
2. Виробничий менеджмент: метод. вказівки до виконання практ. Робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : [б. в.], 2023 – 62с.
3. Виробничий менеджмент: метод. вказівки до виконання самостійних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заоч. форм навч. спец. 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : [б. в.], 2023 – 17 с.
4. Виробничий менеджмент: перелік питань для підсумкового (залік) контролю для здобувачів денної та заочної форм навчання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 181 Харчові технології ; Держ. біотехнол. ун-т ; уклад. : О. О. Гринченко, С. С. Андрєєва. – Харків : [б. в.], 2023 – 6 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

	СИСТЕМА	БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування
Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

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 одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.

