ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

Розглянуто і схвалено
на засіданні циклової комісії
професійної освіти,
протокол № 1 від 28.08.2024

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Силабус навчальної дисципліни

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Освітньо-професійний ступінь	фаховий молодший бакалавр		
Галузь знань	01 Освіта/Педагогіка		
Спеціальність	015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)		
Спеціалізація	015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчових технологій		
Освітньо-професійна програма	Професійна освіта (Харчові технології) https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/opp_fmb_poht-2023.pdf		
Форма навчання	денна		
Статус дисципліни	обов'язкова		
Мова викладання	українська		
Рік навчання	І (перший)		
Інформаційний обсяг	**4 кредити / 120 годин, з них:**	**1-й семестр**	**2-й семестр**
	лекційних	34	18
	практичних	14	20
	самостійної роботи	26	8
Вид контролю	залік		
Викладач	Меркулова Людмила Федорівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист		
Контакти (імейл)	lmerkulova@pipfk.ukr.education		
Навчальний Google Клас	https://classroom.google.com/c/NzEwNjQzODYzNjQ0?cjc=5ityoku		
Навчальні матеріали в електронній бібліотеці	http://surl.li/fdfxpa		
Заняття	згідно з розкладом		
Додаткові заняття	вівторок 15:20-16:20		

ПРЕДМЕТ вивчення дисципліни:
принципи і правила організації виробництва, регулювання виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства (ЗРГ).

МЕТА викладання дисципліни:
набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з сучасної організації виробництва в ЗРГ, формування навичок виконувати планувальні та організаційні функції в процесі діяльності ЗРГ.

ЗАВДАННЯ дисципліни:
формування у здобувачів освіти знань, умінь і навичок щодо особливостей діяльності ЗРГ, їх організаційних форм господарювання, особливостей організації та планування виробництва, оформлення технологічної документації, раціональної організації праці в ЗРГ.

ПРЕРЕКВІЗИТИ: для вивчення дисципліни» *Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»* необхідними є отримані здобувачами освіти знання та вміння з предметів, які вивчались при отриманні робітничої професії: «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Калькуляція, облік і звітність», «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства».

КОМПЕТЕНТНОСТІ, які мають бути сформовані:

ЗАГАЛЬНІ	**СПЕЦІАЛЬНІ**
ЗК5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. СК16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій**.**

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.
РН16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.
РН15 Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.
РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.

ПОЛІТИКА КУРСУ

Відповідальність викладача:	**Відповідальність здобувача освіти:**
– забезпечення викладання дисципліни відповідно до навчального плану, програми навчальної дисципліни; – оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти відповідно до критеріїв; – дотримання норм педагогічної етики; – доступність для комунікації у робочий час визначеними у силабусі засобами.	– обов'язкове відвідування занять; – участь в обговоренні теоретичних питань; – виконання письмових (тестових, практичних) завдань; – участь в семінарських заняттях; – відпрацювання пропущених аудиторних занять; – виконання завдань, винесених на самостійне вивчення; – дотримання норм ділової етики у спілкуванні з викладачем, іншими здобувачами освіти.

ПЛАГІАТ, АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ
Дотримання вимог **Положення про академічну доброчесність у ПІПФКу:**
https://ipcpm.in.ua/wp-content/uploads/3.1.3-pipfk-pro-akademichnu-dobrochesnist.pdf

ІНСТРУМЕНТИ ТА ОБЛАДНАННЯ

Для організації дистанційного навчання:
персональний комп'ютер або смартфон / планшет;
набір інструментів та сервісів на базі хмарних технологій Google Workspace for Education;
додатки Google Клас, Google Meet.

ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекцій	практич-них	самост. роб
Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Структура виробництва. ЗРГ, особливості їх діяльності				
Тема 1. Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного процесу	2	2	–	–
Тема 2. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень	2	2	–	–
Тема 3. Організаційно-правові форми ЗРГ, їх характеристика	2	2	–	–
Тема 4. Загальні поняття про засновницькі документи. Реєстрація підприємств	4	–	–	4
Тема 5. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ	2	–	–	2
Тема 6. Класифікація ЗРГ. Класи і типи ЗРГ, їх визначення	2	2	–	–
Тема 7. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності	2	2	–	–
Тема 8. Характеристика їдальні, ресторану, бару, кафе як типу ЗРГ. Особливості організації кафетерію	4	2	–	2
Тема 9. Раціональне розміщення мережі ЗРГ	2	2	–	–
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 1	**22**	**14**	–	**8**
Змістовий модуль 2. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів				
Тема 10. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання	2	2	–	–
Тема 11. Організація складського і тарного господарства. Призначення та компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій	6	2	–	4
Тема 12. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи ЗРГ	6	2	–	4
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 2	**14**	**6**	–	**8**
Змістовий модуль 3. Організація виробництва				
Тема 13. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів	2	–	–	2
Тема 14. Організація роботи м'ясного і рибного цехів	2	2	–	–
Тема 15. Доготівельні цехи. Організація роботи гарячого цеху	2	2	–	–
Тема 16. Організація роботи холодного цеху	2	2	–	–
Тема 17. Організація роботи експедиції	2	–	–	2
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 3	**10**	**6**	–	**4**
Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація				
Тема 18. Зміст оперативного планування Оперативне планування на підприємствах з повним циклом	4	2	–	2
Тема 19. Нормативна і технологічна документація ЗРГ	4	2	2	–
Тема 20. Розрахунок кількості відвідувачів ЗРГ. Графік завантаження торговельної зали	4		2	2
Тема 21. Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом	2	2	–	–
Тема 22. Виробнича програма підприємства. Складання плану-меню	8		6	2
Тема 23. Графік реалізації готової продукції	6	2	4	–
Тематичне оцінювання				
Тема 24. Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ	6	2	4	–
Тема 25. Розрахунок холодильного та допоміжного обладнання ЗРГ	10	4	4	2
Тема 26. Розрахунок чисельності працівників	8	2	4	2
Тема 27. Визначення загальної площі цеху	10	4	4	2
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 4	**62**	**20**	**30**	**12**
Змістовий модуль 5. Основи раціональної організації праці				
Тема 28. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві	4	2	–	2
Тема 29. Графіки виходу на роботу, їх характеристика	6	2	4	–
Тема 30. Нормування праці в ресторанному господарстві	2	2	–	–
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 5	**12**	**6**	**4**	**2**
Разом	**120**	**52**	**34**	**34**

ЗАСОБИ ТА ФОРМИ КОНТРОЛЮ

Оцінювання навчальної діяльності здійснюється шляхом поточного контролю, тематичних та семестрових атестацій.
Поточне контроль проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.
Передбачено **6 тематичних атестацій** відповідно до змістових модулів програми.
Підсумковий контроль — *залік*.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Оцінювання результатів навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється за 4-бальною шкалою.

Теоретичний матеріал	Тестування	Самостійна робота
ВІДМІННО		
Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі; вміє послідовно і вичерпано висловлювати свої думки стосовно раціональних способів ведення технологічного процесу виробництва продукції харчування; аргументовано аналізує організацію постачання підприємств ресторанного господарства, характеризує структуру виробництва, володіє навичками оперативного планування виробництва. Уміє складати та використовувати технологічну документацію, знає основи раціональної організації праці. Виявляє вміння самостійно працювати з нормативно-технічною документацією. Вміє пов`язувати свої теоретичні знання з практикою, самостійно вирішувати виробничі ситуації. Знаходить інформацію в різноманітних джерелах знань та застосовує її при вирішенні професійних задач.	Правильно відповідає на 90-100 % питань	Виконано 100 % обсягу
ДОБРЕ		
Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі; вміє висловлювати свої думки, але не завжди послідовно; допускає несуттєві неточності у відповідях стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування; допускає незначні помилки при складанні та використанні технологічної документації. Виявляє вміння самостійно працювати з нормативно-технічною документацією, але іноді вимагає додаткових роз'яснень викладача. пов`язує свої теоретичні знання з практикою; допускає незначні помилки в розрахунках, в рішенні виробничих ситуацій.	Правильно відповідає на 70-89 % питань	Виконано не менше 90 % обсягу
ЗАДОВІЛЬНО		
Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал не в повному обсязі; висловлює свої думки непослідовно і невичерпно. Допускає суттєві неточності у відповідях, стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування. Потребує допомоги викладача при роботі з нормативно-технологічною документацією, при складанні технологічної документації. Виникають ускладнення при застосуванні теоретичних знань на практиці.	Правильно відповідає на 50-69 % питань	Виконано не менше 70 % обсягу
НЕЗАДОВІЛЬНО		
Здобувач освіти засвоїв частину програмного навчального матеріалу; допускає суттєві помилки у відповідях, стосовно ведення технологічного процесу приготування продукції харчування. Не виявляє вмінь самостійної роботи з нормативно-технічною документацією. Не виявляє вміння пов`язувати теорію з практикою; не вміє робити розрахунки сировини і вирішувати виробничі ситуації	Правильно відповідає на 0-49 % питань	Виконано менше 50 % обсягу

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
3. Карпенко В. Д. Організація виробн. і обслуговув. на підприємствах громадського харчування, Київ : Укоопосвіта, 2003.
4. Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування. Харків : Фант Лтд, 2001. 175с.
5. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.

Допоміжна

6. Довідник технолога громадського харчування. Київ : Центр учб. Літератури. Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
7. Дощенко В. П. Підприємства громадського харчування. Київ: Либідь, 2001. 176 с.
8. Здобнов І.І., Циганенко В.А., Пересічний М.І. Збірник рецептур страв кулінарних виробів: Для підприємств ресторанного господарства. Арій, 2-15. 686 с.
9. Пашутинський Є. К. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). Керівники, професіонали, фахівці. Київ : КНТ, 2003. 88 с.
10. Пересічний М. І., та ін. Технологія виробництва ресторанної продукції. Київ : КНТЕУ, 2005.
11. Шалимінов О. В., Дятченко Т. П, Кравченко Л. О. та ін. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А. С. К., 2000.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

1. Відео «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства». URL : http://surl.li/ddopsf
2. Навчальні матеріали з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства». URL : http://surl.li/inaznu
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. URL : http://surl.li/klmfkx