

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПЕРВОМАЙСЬКИЙ ІНДУСТРІАЛЬНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
(ППФК)
Циклова комісія професійної освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ в. о. директора ППФКу
30.08.2024 № 87

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Програма навчальної дисципліни

підготовки	<i>фахових молодших бакалаврів</i>
галузі знань	<i>01 Освіта/ Педагогіка</i>
спеціальності	<i>015 Професійна освіта (за спеціалізаціями)</i>
спеціалізації	<i>015.37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології</i>
освітньо-професійної програми	<i>Професійна освіта (Харчові технології)</i>

2024 рік

Програма навчальної дисципліни *«Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»* освітньо-професійної програми *Професійна освіта (Харчові технології)* для спеціальності 015 *Професійна освіта (за спеціалізаціями)* спеціалізації 015.37 *Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології* для здобувачів освіти I курсу денної форми навчання.

Розробник: *Меркулова Людмила Федорівна*, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист.

Програма розглянута і затверджена на засіданні циклової комісії професійної освіти 28.08.2024, протокол № 1, та схвалена на засіданні методичної ради 28.08.2024, протокол №1.

Меркулова Л.Ф., 2024 рік
ППФК, 2024 рік

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни	
Форма навчання	денна	
Рік підготовки	I (перший)	
Семестр	1-й	2-й
Мова навчання	українська	
Статус дисципліни	обов'язкова	
Інформаційний обсяг навчальної дисципліни		
кількість кредитів ECTS	5	
загальна кількість годин, в т.ч.:	150	
– аудиторних	86	
– самостійної роботи здобувачів освіти, з них	64	
– курсовий проєкт	30	
Модулів	2	
Змістових модулів	5	
Лекції	34 год.	18 год.
Семінарські	–	–
Практичні	14 год.	20 год.
Лабораторні	–	
Самостійна робота	26 год.	8 год.
Індивідуальні завдання	курсний проєкт	
Вид контролю	залік	

2. Предмет, та завдання навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни *«Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»* є принципи і правила організації виробництва, регулювання виробничих процесів в закладах ресторанного господарства (ЗРГ).

Метою викладання навчальної дисципліни *«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»* є набуття здобувачами освіти теоретичних знань і практичних навичок з сучасної організації виробництва в ЗРГ, формування навичок виконання планувальної та організаційної функції в процесі діяльності ЗРГ.

Основними завданнями навчальної дисципліни *«Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»* є 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.

Передумови вивчення навчальної дисципліни. 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».

3. Компетентності та заплановані результати навчання

Компетентності	Їх зміст
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК5. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. ЗК8. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях
Спеціальні компетентності (СК)	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.
Зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання (РН)	
РН13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.	
РН15 Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.	
РН16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.	
РН23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.	

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» здобувач освіти повинен:

знати:

- класифікацію ЗРГ, особливості їх діяльності, основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу;
- особливості виробничої інфраструктури та організації постачання ЗРГ, вимоги до них;
- структуру виробництва в ЗРГ та особливості її організації;
- зміст та особливості оперативного планування виробництва в ЗРГ;
- правила оформлення технологічної документації;
- основи раціональної організації праці в ЗРГ;
- способи обслуговування у закладах ресторанного господарства;
- інноваційні способи створення меню

вміти:

- використовувати у своїй роботі знання щодо структури виробництва у ЗРГ, особливості організації постачання в ЗРГ;
- здійснювати оперативне планування виробництва в ЗРГ;
- приймати продовольчі товари за кількістю та якістю;
- оформляти засновницькі документи підприємства (засновницький договір та статут);
- розраховувати кількість сировини для приготування страв;
- складати меню, план-меню
- розраховувати кількість обладнання, чисельність працівників для ЗРГ;
- розраховувати чисельність працівників для підприємств ресторанного господарства;
- користуватися технічною термінологією;
- працювати з усіма доступними джерелами знань, вміти самостійно здобувати інформацію за темами, складати конспект, доповіді.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	усього	у тому числі		
		лекцій	практичних	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				
<i>Тема 13.</i> Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів	2	–	–	2
<i>Тема 14.</i> Організація роботи м'ясного і рибного цехів	2	2	–	–
<i>Тема 15.</i> Доготівельні цехи. Організація роботи гарячого цеху	2	2	–	–
<i>Тема 16.</i> Організація роботи холодного цеху	2	2	–	–
<i>Тема 17.</i> Організація роботи експедиції	2	–	–	2
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 3	10	6	–	4
Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація				
<i>Тема 18.</i> Зміст оперативного планування. Оперативне планування на підприємствах з повним виробничим циклом	4	2	–	2
<i>Тема 19.</i> Нормативна і технологічна документація ЗРГ	4	2	2	–
<i>Тема 20.</i> Визначення кількості відвідувачів ЗРГ. Графік завантаження торговельної зали	4		2	2
<i>Тема 21.</i> Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом	4	2	2	–
<i>Тема 22.</i> Виробнича програма підприємства. Розробка меню і плану меню плану-меню	6		4	2
<i>Тема 23.</i> Розрахунок сировини. Графік реалізації готової продукції	6	2	4	–
Разом за змістовним модулем 4 (частина 1)	28	8	14	6
Тематичне оцінювання				
Разом за модулем 1	74	34	14	26
Модуль 2 (2 семестр)				
Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація (продовження)				
<i>Тема 24.</i> Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ	6	2	4	–
<i>Тема 25.</i> Розрахунок холодильного обладнання ЗРГ	6	2	4	
<i>Тема 26.</i> Розрахунок чисельності працівників	4	2		2
<i>Тема 27.</i> Розрахунок немеханічного обладнання. Розрахунок та підбір виробничих ванн та допоміжного обладнання	8	2	4	2
<i>Тема 28.</i> Підбір інвентарю для виробничих цехів ЗРГ.	2	2		
<i>Тема 29.</i> Загальні вимоги до компонування приміщень. Визначення загальної площі цеху	6	2	4	
Тематичне оцінювання				
Разом за змістовим модулем 4 (частина 2)	32	12	16	4
Змістовий модуль 5. Основи раціональної організації праці				

Тема 30. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	4	2	—	2
Тема 31. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Види графіків, їх характеристика	4	2		2
Тема 32. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства. Розрахунок чисельності працівників виробництва Нормування праці в ресторанному господарстві	6	2	4	
<i>Тематичне оцінювання</i>				
Разом за змістовим модулем 5	14	6	4	4
Разом за модулем 2	46	18	20	8
Разом	120	52	34	34

5. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Структура виробництва. Заклади ресторанного господарства, особливості їх діяльності

Тема 1. Вступ Предмет і завдання дисципліни. Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах

Вступ. Предмет і завдання дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

Історичний розвиток ресторанного господарства. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.

Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу. Концентрація виробництва, спеціалізація виробництва, кооперація.

Тема 2. Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень

Виробнича інфраструктура.

Складові частини підприємства: основне та допоміжне виробництво.

Визначення та призначення виробництва, цеху, виробничої ділянки, відділення, робочого місця.

Цехова і безцехова структури підприємства.

Основні групи приміщень ЗРГ

Тема 3. Організаційно-правові форми ЗРГ, їх характеристика

Призначення та визначення ЗРГ.

Види власності підприємства, їх характеристика.

Форми організації приватних підприємств.

Тема 4. Загальні поняття про засновницькі документи. Реєстрація підприємств

Засновницькі документи товариства.

Призначення засновницького договору та статуту.

Державна реєстрація юридичних і фізичних осіб.

Документи, необхідні для здійснення реєстрації юридичних і фізичних осіб.

Тема 5. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ

Три взаємопов'язані функції ЗРГ.

Асортимент продукції ЗРГ.

Залежність різноманітності виробів від характеру попиту і особливостей обслуговуваного контингенту.

Режим роботи та додаткові послуги ЗРГ.

Тема 6. Класифікація ЗРГ. Класи і типи підприємств, їх визначення

Характеристика ЗРГ за характером виробництва.

Характеристика ЗРГ за асортиментом продукції.

Класифікація ЗРГ залежно від часу функціонування, місця функціонування, потужності, обслуговуваного контингенту.

Класи і типи підприємств, їх визначення.

Тема 7. Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності

Заготівельна фабрика: призначення, обладнання. Вимоги до виробничих цехів заготівельних фабрик.

Порівняльна характеристика заготівельної фабрики і комбінату напівфабрикатів.

Фабрика-кухня, її призначення.

Комбінат харчування. Підприємства, які входять до складу комбінату харчування. Особливості діяльності комбінату харчування.

Спеціалізовані кулінарні цехи, їх призначення, обладнання, потокові лінії.

Тема 8. Характеристика їдальні, ресторану, бару кафе як типу ЗРГ. Особливості організації кафетерію

Характеристика їдальні як типу ЗРГ. Призначення їдалень. Поділ їдалень за асортиментом реалізованої продукції, за обслуговуванням контингенту, за місцем розташування.

Призначення та характеристика загальнодоступної їдальні.

Характеристика ресторану як ЗРГ з широким асортиментом страв. Ділення ресторанів на класи. Обслуговування в ресторані. Послуги з організації дозвілля.

Характеристика бару як типу ЗРГ. Призначення бару. Ділення барів за асортиментом реалізованої продукції, способом приготування, за специфікою обслуговування споживачів.

Характеристика кафе як типу ЗРГ. Призначення, асортимент продукції. Поділ кафе за асортиментом реалізованої продукції, контингентом споживачів, методом обслуговування.

Характеристика кафетерій як типу ЗРГ. Призначення. Вимоги до розміщення..

Тема 9. Раціональне розміщення мережі ЗРГ

Значення раціонального розміщення ЗРГ в умовах конкуренції. Чинники, які враховуються при розташуванні ЗРГ. Основні зони розташування та їх характеристика. Вплив повсякденного і періодичного попиту населення на раціональне розміщення ЗРГ.

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

Значення раціональної організації постачання ЗРГ. Вимоги до організації продовольчого постачання. Види постачання.

Джерела постачання: підприємства-виробники. Організація постачання. Форми і способи руху товару.

Транспорт для постачання товару і вимоги до нього.

Тема 11. Організація складського і тарного господарства. Призначення та компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій

Призначення складських приміщень ЗРГ. Розміщення складів. Види складських приміщень .

Види матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній. Послідовність складських операцій.

Збереження товарів на складах згідно з санітарними нормами..

Оснащення складських приміщень. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.

Організація зберігання продуктів. Розміщення товарів з урахуванням площі складів. Оптимальний режим зберігання товарів. Способи зберігання й укладання сировини та продуктів. Відпуск продуктів.

Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Вимоги до тари. Приймання тари. Порядок повернення тари.

Тема 12. Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи ЗРГ

Організація приймання продовольчих товарів в ЗРГ. Етапи приймання товарів.

Порядок оформлення документів при прийманні товару.

Організація збереження продуктів.

Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.

Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи ЗРГ

Змістовий модуль 3. Організація виробництва

Тема 13. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів

Необхідність організації виробництва овочевих напівфабрикатів на підприємствах ресторанного господарства.

Процес обробки картоплі і коренеплодів.

Лінії обробки овочів: механізація сортування, механізація миття, механізація очищення.

Механічний і термічний способи очищення.

Доочищення картоплі, організація робочого місця для ручної очистки овочів і картоплі.

Цех обробки зелені. Нарізання овочів машинним і ручним способами. Організація робочого місця для ручного нарізання і шинкування овочів.

Розміщення обладнання в овочевому цеху. Потокова організація виробництва. Ділянка для очищення картоплі в овочевому цеху.

Тема 14. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів

Призначення м'ясного цеха.

Підготовка робочих місць для обробки м'яса.

Підготовка робочого місця для приготування м'ясних напівфабрикатів, виробів з котлетної маси.

Технологічний процес обробки птиці і дичини.

Принцип розміщення обладнання в м'ясному цеху.

Організація роботи рибного цеху. Підбір обладнання, інструментів та інвентарю..

Особливості роботи м'ясо-рибного цеху. Лінія обробки м'яса. Лінія обробки риби. Організація роботи м'ясо-рибного цеху.

Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ.

Тема 15. Доготівельні цехи. Організація роботи гарячого цеху

Призначення доготівельних цехів.

Загальні відомості про роботи гарячого цеху. Основні види обладнання гарячого цеху.

Організація роботи супового відділення. Технологічний процес приготування перших страв. Основне обладнання для приготування перших страв. Розрахунок об'єму котла для приготування першої страви. Підготовка робочого місця для приготування перших страв.

Соусне відділення. Призначення. Основне обладнання соусного відділення. Розрахунок об'єму котла для приготування других і холодних страв. Розрахунок об'єму води, необхідного для приготування овочів, м'яса, риби. Посуд і інвентар соусного відділення. Організація праці в гарячому цеху.

Тема 16. Організація роботи холодного цеху

Призначення холодного цеху. Особливості організації холодного цеху. Обладнання: механічне, немеханічне. Інвентар, інструменти. Організація робочих місць для порціонування для оформлення холодних закусок, нарізання бутербродів, виготовлення солодких страв. Залежність кількості інструмента й інвентарю від асортименту продукції. Вимоги до реалізації холодних закусок. Організація роботи в холодному цеху.

Тема 17. Організація роботи експедиції

Призначення експедиції. Функції експедиції Транспортування напівфабрикатів, тара для транспортування.

Призначення роздавальної. Продуктивність праці роздавальників. Види роздавальних: спеціалізована, комбінована. Обладнання роздавальника. Інвентар і посуд роздавальника. Організація роботи кухарів-роздавальників.

Змістовий модуль 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Тема 18. Зміст оперативного планування. Оперативне планування роботи виробництва з повним циклом

Зміст оперативного планування. Дані, необхідні для складання виробничої програми. Елементи оперативного планування. Етапи оперативного планування. Основні фактори, які необхідно враховувати при складанні меню.

Загальні принципи складання меню. Етапи складання меню.

Види меню за способами складання: з вільним вибором страв, денного раціону харчування, банкетне. Порядок страв з вільним вибором для більшості підприємств.

Види меню за контингентом споживачів: меню дитячого і дієтичного харчування. Основні види меню, які використовуються в ресторанах.

Меню з вільним вибором страв, меню комплексного обіду, меню бізнес-ланчу, меню денного раціону; меню вегетаріанське, пісне, сезонне, банкетне; меню тематичних заходів. Характеристика цих видів меню.

Зміст меню: заготовки, назва страви, описання; їх призначення та характеристика.

Тема 19. Нормативна і технологічна документація ЗРГ

Основні нормативно-технологічні документи для ЗРГ.

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів.

Нормативні документи призначені ЗРГ.

Технологічні документи призначені для ЗРГ.

Тема 20. Розрахунок кількості відвідувачів ЗРГ. Графік завантаження торговельної зали

Отримання вихідних даних для розрахунку кількості відвідувачів для ЗРГ.

Ознайомлення з методикою розрахунку кількості відвідувачів .

Визначення денної кількості відвідувачів ЗРГ.

Складання графіку завантаження торговельної зали.

Тема 21. Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом

Розрахунок загальної кількості страв, які реалізують в залі.

Визначення кількості продукції власного виробництва.

Визначення кількості покупних товарів.

Розподіл страв за асортиментом.

Тема 22. Виробнича програма підприємства. Складання плану-меню

Визначення виробничої програми ЗРГ.

Етапи розробки денної виробничої програми.

Виробнича програма овочевого цеху.

Виробнича програма м'ясного цеху.

Складання та оформлення меню та планового меню.

Тема 23..Розрахунок сировини. Графік реалізації готової продукції.

Методика розрахунку кількості сировини. Розрахунок кількості сировини.

Теоретичні відомості складання графіку реалізації страв .

Визначення кількості страв, що реалізуються за годину роботи залів.

Складання графіку реалізації страв .

Тема 24. Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ

Визначальні фактори при підборі механічного обладнання.

Визначення часу роботи машини.

Розрахунок раціонального використання підбраного обладнання.

Складання таблиці розрахунку та підбору механічного обладнання.

Тема 25. Розрахунок холодильного та допоміжного обладнання ЗРГ

Методика визначення необхідної місткості холодильної шафи.

Розрахунок місткості холодильної шафи для м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів.

Розрахунок необхідної місткості холодильного обладнання для холодного цеху.

Зведення розрахунків у таблицю. Підбір холодильного обладнання.

Тема 26. Розрахунок чисельності робітників

Методи визначення необхідної кількості працівників: за нормами виробітку, нормами часу. Розрахунок чисельності працівників виробництва.

Складання таблиці розрахунку чисельності працівників.

Тема 27. Розрахунок немеханічного обладнання та підбір виробничих ванн

Методика розрахунок та підбір виробничих столів.

Підбір виробничих столів.

Розрахунок і підбір виробничих ван.

Підбір допоміжного обладнання.

Тема 28. Підбір інвентарю для виробничих цехів підприємств ЗРГ

Підбір інвентарю для холодного цеху.

Підбір інвентарю для гарячого цеху.

Підбір інвентарю для м'ясного цеху.

Тема 29. Загальні вимоги до компонування приміщень Визначення загальної площі цеху

Загальні вимоги до компонування приміщень.

Визначення корисної площі цеху.

Визначення загальної площі цеху.

Зведення даних у таблицю.

Змістовий модуль 5. Основи раціональної організації праці**Тема 30. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства**

Зміст і завдання раціональної організації праці.

Основні напрями організації праці в закладах ресторанного господарства.

Кооперація праці. Форми кооперації праці.

Атестація робочих місць.

Тема 31. Графіки виходу на роботу, їх характеристика

Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Працездатність людини. Фактори, які впливають на працездатність. Режим праці і відпочинку.

Графіки виходу на роботу, види графіків, їх характеристика.

Графіки виходу на роботу: денні, місячні і річні та їх характеристика. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.

Виробничий персонал, вимоги до нього.

Тема 32. Нормування праці в ресторанному господарстві.

Завдання технічного нормування. Нормування праці: норма праці, норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норма керованості.

Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення

Основні поняття дисципліни. Інфраструктура, засновницькі документи, нормативно-технологічні документи, організація виробництва, виробнича програма, оперативне планування, організація праці, нормування праці, кооперація праці.

6. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	<i>Тема 1.</i> Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах. Концентрація виробництва, спеціалізація виробництва, кооперація	2
2.	<i>Тема 2.</i> Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень	2
3.	<i>Тема 3.</i> Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств	2
4.	<i>Тема 6.</i> Класифікація підприємств ресторанного господарства залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, об'єму і видів послуг, що надаються	2
5.	<i>Тема 7.</i> Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності підприємств, визначення видів, особливості	2
6.	<i>Тема 8.</i> Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу ПРГ Особливості організації кафетерію	2
7.	<i>Тема 9.</i> Рациональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства	2
8.	<i>Тема 10.</i> Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами Джерела та організація постачання сировини і товарів	2
9.	<i>Тема 11.</i> Організація складського господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій	2
10.	<i>Тема 12.</i> Організація приймання продовольчих товарів.	2
11.	<i>Тема 14.</i> Організація роботи рибного цеху .Особливості роботи м'ясного і рибного цехів	2
12.	<i>Тема 15.</i> Організація роботи доготівельних цехів	2
13.	<i>Тема 16.</i> Організація роботи холодного цеху	2
14.	<i>Тема 18.</i> Зміст оперативного планування.	2
15.	<i>Тема 19.</i> Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства: Збірник рецептур страв і кулінарних	2

	виробів; Збірник рецептур страв для дієтичного харчування. Технологічні карти	
16.	Тема 21. Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом	2
17.	Тема 23. Складання графіку реалізації готової продукції	2
18.	Тема 24. Розрахунок та підбір механічного обладнання підприємств ресторанного господарства	2
19.	Тема 25. Розрахунок холодильного обладнання підприємств ресторанного господарства	2
20.	Тема 26. Розрахунок чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.	2
21.	Тема 27. Розрахунок немеханічного обладнання	2
22.	Тема 28. Підбір інвентарю для виробничих цехів підприємств ресторанного господарства	2
23.	Тема 29. Визначення загальної площі цеху. Загальні вимоги до компонування приміщень	2
24.	Тема 30. Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві. Напрям організації роботи: розробка раціональних форм розподілу і кооперації робіт	2
25.	Тема 31. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Види графіків, їх характеристика.	2
26.	Тема 32. Нормування праці в ресторанному господарстві	2
	Усього годин	52

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 19. Розробка нормативної і технологічної документації ЗРГ	2
2.	Тема 20. Складання графіку завантаження торгівельних залів ЗРГ	2
3.	Тема 21. Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом	2
4.	Тема 22. Складання плану-меню. Визначення кількості сировини згідно з планом-меню	4
5.	Тема 23. Складання графіку реалізації готової продукції	4
6.	Тема 24. Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ	4
7.	Тема 25. Розрахунок холодильного обладнання	4
8.	Тема 27. Розрахунок та підбір немеханічного обладнання	4
9.	Тема 29. Визначення загальної площі цеху	4
10.	Тема 32. Розрахунок чисельності працівників	4
	Усього годин	34

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 4. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств і реєстрацію підприємств	4
2.	Тема 5. Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємства ресторанного господарства	2

3.	Тема 8. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу ПРГ	2
4.	Тема 11. Призначення та компонування складських приміщень Послідовність складських операцій	4
5.	Тема 12. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємств	4
6.	Тема 13. Організація роботи заготівельних цехів. Організація обробки овочів	2
7.	Тема 17. Організація роботи експедиції. Функції експедиції. Прийом замовлень на продукцію	2
8.	Тема 18. Оперативне планування виробництва та технологічна документація	2
9.	Тема 20. Складання графіку завантаження торговельних залів підприємства	2
10.	Тема 22. Складання плану-меню .Виробнича програма	2
11.	Тема 26. Розрахунок чисельності працівників	2
12.	Тема 27. Розрахунок допоміжного обладнання підприємств ресторанного господарства	2
13.	Тема 30. Атестація робочих місць, поліпшення умов праці	2
14.	Тема 31 Рационалізація режимів праці і відпочинку.	2
Усього годин		34

9. Індивідуальні завдання

Індивідуальні завдання з навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» виконуються у вигляді курсових проєктів.

Теми курсових проєктів відповідають завданням курсу дисципліни та мають практичну спрямованість. Тематика курсових проєктів затверджується рішенням циклової комісії професійної освіти.

При виконанні курсового проєкту здобувачі освіти відвідують групові та індивідуальні консультації.

Курсовий проєкт оцінюється за національною 4-бальною шкалою як окремий вид навчальної діяльності.

Особливості порядку виконання курсового проєкту, його структури, вимоги до змісту та оформлення, процедури захисту, критерії оцінювання визначаються методичними рекомендаціями до написання курсових проєктів.

10. Засоби оцінювання

Оцінювання навчальної діяльності здобувачів освіти здійснюється шляхом поточного контролю, тематичної та семестрової атестації.

Поточне оцінювання проводиться у формі фронтального та індивідуального опитування, понятійних диктантів, тестування, перевірки конспектів, виконання самостійних робіт.

Оцінювання самостійної роботи здійснюється у формі усного та письмового опитування, підготовки повідомлень, комп'ютерних презентацій.

Передбачено 6 тематичних атестацій відповідно до змістових модулів програми.

Підсумковий контроль — *залік* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни.

Критерії оцінювання результатів навчання

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

Оцінка «5» (відмінно)

Здобувач освіти засвоїв програмний навчальний матеріал у повному обсязі; вміє послідовно і вичерпно 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. Використовує різноманітні джерела знань, які застосовує при вирішенні професійних питань.

Виконав 100 % обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 90-100 % питань.

Оцінка «4» (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.

Виконав 100% обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 70-89 % питань.

Оцінка «3» (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.

Виконав не менше 70 % обсягу самостійної роботи. За підсумками тестування правильно відповідає на 50-69 % питань.

Оцінка «2» (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.

Виконав менше 50 % обсягу самостійної роботи або зовсім її не виконав. За підсумками тестування правильно відповідає на 0-49 % питань.

Таблиця відповідності результатів контролю знань здобувачів освіти, рівень знань яких оцінюється за 4-бальною шкалою, у системі ЄКТС

За 4-бальною шкалою	Оцінка в ЄКТС	Критерії оцінювання
5 (відмінно)	A	Здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно здобувати знання, без допомоги викладача знаходить та опрацьовує необхідну інформацію, вміє використовувати набуті знання і вміння для прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує відповіді, самостійно розкриває власні обдарування і нахили
4 (добре)	B	Здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, застосовує його на практиці, вільно розв'язує вправи і задачі у стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, кількість яких незначна
	C	Здобувач освіти вміє зіставляти, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; в цілому самостійно застосовувати її на практиці; контролювати власну діяльність; виправляти помилки, серед яких є суттєві, добирати аргументи для підтвердження думок
3 (задовільно)	D	Здобувач освіти відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень; з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, виправляти помилки, серед яких є значна кількість суттєвих
	E	Здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні
2 (незадовільно)	FX	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу
	F	Здобувач освіти володіє матеріалом на рівні елементарного розпізнання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів

11. Методичне забезпечення

1. Програма навчальної програма.
2. Силабус навчальної дисципліни.
3. Конспекти лекцій.
4. Тестові завдання .
5. Дидактичний матеріал.
6. Мультимедійні презентації з тем програми.
7. Методичні рекомендації до проведення практичних занять.
8. Методичні рекомендації до самостійного вивчення.

9. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи.
10. Екзаменаційні матеріали.

Рекомендована література

Основна

- 1.Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2021р,3 видання . - 280 с
- 2.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для підприємств громадського харчування всіх форм власності. Київ : А.С.К., 2000
- 3.Павленкова П.П., Тележко Л. М. Біленька І.Р., Дзюба Н.А.Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства 2019

Допоміжна

- 1.Довідник технолога громадського харчування. Київ : Центр учбової літератури; фірма «Інкос», 2007. 280 с.
- 2.Карпенко В. Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування, К., Укоопосвіта, 2003.
- 4.Нікуленкова Т. Т., Маргелов В. Н. Проектування підприємств громадського харчування. Харків : Фант Лтд, 2001. 175 с.
- 5.Пашутинський Є. К. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). Керівники, професіонали, фахівці. Київ : КНТ, 2003. 88 с.

13. Інформаційні 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>