


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) | | |
| Форма навчання | денна | | |
| Статус дисципліни | обов'язкова | | |
| Мова викладання | українська | | |
| Рік навчання | I (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 |  <p>МЕРКУЛОВА Людмила Федорівна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</p> | | |
| Контакти (імейл) | imerkulova@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 (непарний тиждень) | | |

ПРЕДМЕТ вивчення дисципліни:

принципи і правила організації виробництва, регулювання виробничих процесів в закладах ресторанного господарства (далі — 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 |
|--|---|
| ЗК 5 Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності. | СК 9 Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій. |
| ЗК 8 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. | СК 16 Здатність брати участь в розробці нормативно-технічної документації в галузі харчових технологій. |

РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

РН 13 Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

РН 15 Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.

РН 16 Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у галузі харчових технологій.

РН 23 Мати навички у розробці нормативно-технічної та технологічної документації в галузі харчових технологій.

ПОЛІТИКА КУРСУ

| Відповідальність викладача: | Відповідальність здобувача освіти: |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">– 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. | <ul style="list-style-type: none">– 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 ППФКу:**

<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 (ЗМ) і тем | Кількість годин | | | |
|--|-----------------|--------------|------------|--------------|
| | усього | у тому числі | | |
| | | лекцій | практичних | самоств. роб |
| ЗМ 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Структура виробництва. ЗРГ, особливості їх діяльності | | | | |
| <i>Тема 1.</i> Вступ. Предмет і завдання дисципліни. Основні напрями розвитку ресторанного господарства в сучасних умовах. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного процесу | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 2.</i> Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 3.</i> Організаційно-правові форми ЗРГ, їх характеристика | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 4.</i> Загальні поняття про засновницькі документи. Реєстрація підприємств | 4 | – | – | 4 |
| <i>Тема 5.</i> Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ | 2 | – | – | 2 |
| <i>Тема 6.</i> Класифікація ЗРГ. Класи і типи ЗРГ, їх визначення | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 7.</i> Характеристика заготівельних підприємств, визначення видів, особливості діяльності | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 8.</i> Характеристика їдальні, ресторану, бару, кафе як типу ЗРГ. Особливості організації кафетерію | 4 | 2 | – | 2 |
| <i>Тема 9.</i> Раціональне розміщення мережі ЗРГ | 2 | 2 | – | – |
| Разом за змістовим модулем 1 | 22 | 14 | – | 8 |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| ЗМ 2. Організація складського господарства та постачання сировини і товарів | | | | |
| <i>Тема 10.</i> Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 11.</i> Організація складського і тарного господарства. Призначення та компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій | 6 | 2 | – | 4 |
| <i>Тема 12.</i> Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи ЗРГ | 6 | 2 | – | 4 |
| Разом за змістовим модулем 2 | 14 | 6 | – | 8 |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| ЗМ 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 |
| Разом за змістовим модулем 3 | 10 | 6 | – | 4 |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| ЗМ 4. Оперативне планування виробництва та технологічна документація | | | | |
| <i>Тема 18.</i> Зміст оперативного планування. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом | 4 | 2 | – | 2 |
| <i>Тема 19.</i> Нормативна і технологічна документація ЗРГ | 4 | 2 | 2 | – |
| <i>Тема 20.</i> Розрахунок кількості відвідувачів ЗРГ. Графік завантаження торговельної зали | 4 | | 2 | 2 |
| <i>Тема 21.</i> Визначення кількості страв, розподіл страв за асортиментом | 2 | 2 | – | – |
| <i>Тема 22.</i> Виробнича програма підприємства. Складання плану-меню | 8 | | 6 | 2 |
| <i>Тема 23.</i> Графік реалізації готової продукції | 6 | 2 | 4 | – |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| <i>Тема 24.</i> Розрахунок та підбір механічного обладнання ЗРГ | 6 | 2 | 4 | – |
| <i>Тема 25.</i> Розрахунок холодильного та допоміжного обладнання ЗРГ | 10 | 4 | 4 | 2 |
| <i>Тема 26.</i> Розрахунок чисельності працівників | 8 | 2 | 4 | 2 |
| <i>Тема 27.</i> Визначення загальної площі цеху | 10 | 4 | 4 | 2 |
| Разом за змістовим модулем 4 | 62 | 20 | 30 | 12 |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| ЗМ 5. Основи раціональної організації праці | | | | |
| <i>Тема 28.</i> Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві | 4 | 2 | – | 2 |
| <i>Тема 29.</i> Графіки виходу на роботу, їх характеристика | 6 | 2 | 4 | – |
| <i>Тема 30.</i> Нормування праці в ресторанному господарстві | 2 | 2 | – | – |
| Разом за змістовим модулем 5 | 12 | 6 | 4 | 2 |
| <i>Тематичне оцінювання</i> | | | | |
| 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* (семестрова атестація), оцінка за який визначається як середня зважена за результатами тематичних атестацій, отриманих здобувачем освіти під час вивчення дисципліни

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 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 скласти 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 виробництва 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 виробництва 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

1. Довідник технолога громадського харчування. Київ : Центр учб. літератури. Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Дощенко В. П. Підприємства громадського харчування. Київ: Либідь, 2001. 176 с.
3. Пашутинський Є. К. Посадові інструкції (торгівля та громадське харчування). Київ : КНТ, 2003. 88 с.
4. Пересічний М. І., та ін. Технологія виробництва ресторанної продукції. Київ : КНТЕУ, 2005.
6. 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>