ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи
_____ Вікторія СОВА
«___»_____2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»
(назва навчальної дисципліни)

галузь знань **18 Виробництво та технології**
(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна програма **Харчові технології**

спеціальність **181 Харчові технології**

відділення **Підприємництва та інформаційних технологій**
(назва відділення)

2023 рік

Робоча програма «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»
(назва навчальної дисципліни)

для студентів
за галуззю знань 18 Виробництво та технології
спеціальністю 181 Харчові технології
освітньо-професійна програма Харчові технології
«10» серпня 2023 року, 18 с.

Розробники: Марина МИРОНЕНКО, викладач вищої кваліфікаційної категорії;
Вікторія СОВА, викладач-методист, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій _____ І.Вінник

Схвалено методичною радою коледжу.
Протокол від «10» серпня 2023 року № 1 Голова _____ Д. Костюк

© Ірпінь, 2023 рік

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь</td><td colspan="2">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="2">денна форма здобуття освіти</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 7</td><td>Галузь знань:
18 Виробництво та технології</td><td colspan="2">Обов’язкова</td></tr>
<tr><td>Модулів – 4</td><td rowspan="5">Спеціальність:
181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма:
Харчові технології</td><td colspan="2">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Загальна кількість годин – 210</td><td>3(2)-й.</td><td>4(3)-й.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Семестр:</td></tr>
<tr><td>6(4)-й.</td><td>7(5)-й.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекції:</td></tr>
<tr><td rowspan="10">Тижневих годин для денної форми здобуття освіти:
6-й семестр
аудиторних – 6
самостійної роботи – 1,5
7-й семестр
аудиторних – 7
самостійної роботи - 2,6</td><td rowspan="10">Освітньо-професійний ступінь:
фаховий молодший бакалавр</td><td>36 год.</td><td>42 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практичні, семінарські:</td></tr>
<tr><td>36 год.</td><td>42 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторні:</td></tr>
<tr><td>0 год.</td><td>0 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостійна робота:</td></tr>
<tr><td>18 год.</td><td>36 год.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Вид контролю:</td></tr>
<tr><td>Диференційований залік</td><td>Екзамен</td></tr>
</table>

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 156/54

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» є розвиток харчової галузі в сучасних умовах, організацію виробництва, характеристику приміщень типів підприємств для обслуговування відвідувачів. Вивчення загальних правил сервірування при підготовці прийомів та бенкетів, неофіційних прийомів.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни.

ОПП 2021 року:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК6. Здатність до адаптації та дії в новій ситуації.

ЗК7. Здійснення безпечної діяльності.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв із застосуванням сучасних методів.

СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління якістю та безпечністю виробництва.

СК5. Здатність брати участь в розробці нових та удосконалені існуючих харчових технологій.

СК6. Здатність вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.

СК8. Здатність досліджувати якість сировини, напівфабрикатів та готової продукції в умовах спеціалізованих лабораторій.

СК9. Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

СК10. Здатність використовувати та брати участь у розробці нової нормативно-технічної документації в сфері харчових технологій

СК11. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог чинного законодавства з охорони праці.

СК12. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

ОПП 2022 року:

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Процеси та апарати харчових виробництв».

4. Очікувані результати навчання

ОПП 2021 року:

Результати навчання (РН)

РН1. Знати основи технологічних процесів харчових і суміжних виробництв, виявляти теоретичні та практичні проблеми виробництва харчової продукції, робити висновки щодо їх усунення та попередження.

РН3. Застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та розв'язування спеціалізованих задач.

РН4. Знаходити рішення конкретних проблем шляхом аналізу інформації отриманої з різних джерел, та застосовувати її для вирішення професійних завдань.

РН 5. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

РН6. Розуміти перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

РН7. Здійснювати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

РН8. Мати навички у розробці та удосконаленні технології харчової продукції.

РН12. Застосовувати основи проєктування у створенні нових та модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні, організаційні заходи щодо створення безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

РН17. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

РН19. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

РН20. Мати навички організації роботи окремих виробничих дільниць (підрозділів) підприємства та координувати їх діяльність.

РН21. Вести обліково-звітну документацію та проводити технологічні, технічні, економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів із застосуванням програмного забезпечення.

ОПП 2022 року:

Результати навчання (РН):

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести,

задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Громадське харчування як складова сфери послуг.

Тема 1. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування

Організація обслуговування в ресторанах. Основні та додаткові послуги ресторану.

Тема 2. Типи закладів громадського харчування та вимоги до них

Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.

Тема 3. Оперативне планування закладів ресторанного господарства

Основи оперативного планування роботи закладу ресторанного господарства, значення та види меню.

Тема 4. Торгівельна частина закладів ресторанного господарства

Характеристика приміщень для відвідувачів, склад торгівельних приміщень, їх розміщення. Вимоги до розташування устаткування та оформлення залів. Організація роботи роздавальні, її інвентар та обладнання.

Модуль 2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Предмет і завдання дисципліни. Класифікація закладів ресторанного господарства. Типи ЗРГ, їх характеристика. Тенденції розвитку ресторанного господарства

Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці в галузі ресторанного господарства. Сутність і завдання нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу. Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Складання графіків виходу на роботу. Вимоги до персоналу ЗРГ. Критерії атестації робочих місць. Шляхи зростання продуктивності праці

Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні завдання організації постачання ЗРГ. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання.

Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства.

Організація роботи складського господарства. Організація тарного господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.

Тема 9. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. Завдання, принципи і форми організації виробництва. Загальні вимоги до виробничих приміщень. Оперативне планування виробництва та нормативно технічна документація. Організація роботи заготівельних, гарячого, кондитерського цехів.

Модуль 3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості

Тема 10. Організація виробничих процесів у часі

Виробничій цикл і його структура. Виробничій процес, його види та елементи. Використання виробничого циклу в плануванні. Структура виробничого циклу. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. Структура перерв у робочий час.

Тема 11. Організація роботи овочевого цеху.

Організація роботи овочевого цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуд. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Тема 12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху

Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуд. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Тема 13. Організація роботи гарячого цеху

Організація роботи гарячого цеху. Інструменту, інвентарю, посуд і устаткування гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху.

Тема 14. Організація робочих місць для приготування страв з яєць

Організація робочих місць для приготування страв з яєць. Підбір посуду, інструмента, інвентарю, устаткування для приготування та відпуску страв з яєць.

Тема 15. Організація робочих місць для приготування страв з овочів

Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду устаткування для приготування та відпуску страв з овочів.

Тема 16. Організація робочих місць для приготування виробів з прісного тіста

Організація робочого місця, підбір інструментів, інвентарю, посуду, устаткування для приготування виробів з прісного тіста.

Модуль 4. Організація роботи виробничих процесів та обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 17. Методи організації виробничих процесів. Поняття методів організації виробництва. Непотокове виробництво та його характеристика. Потокове виробництво: класифікація видів за основними ознаками. Принципи потокового виробництва. Організація автоматизованого виробництва. Класифікація автоматизованих ліній.

Тема 18. Системи обслуговування виробництва.

Виробнича інфраструктура. Інструментальне обслуговування. Ремонтне,. Енергетичне, транспортне обслуговування. Виробничі запаси та їх нормування. Організація складського господарства.

Тема 19. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції. Основи стандартизації продукції. Сутність сертифікації продукції. Якість продукції, показники і оцінка її рівня. Технічний контроль якості продукції. Зарубіжний досвід управління якістю продукції. Комплексна система управління якістю продукції

Модуль 5. Загальні методи і форми обслуговування. Та додаткові послуги у закладах громадського харчування

Тема 20. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів громадського харчування

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність. Види матеріалу, з якого виготовляється столовий посуд, столові прибори та білизна для підприємств харчування. Характеристика, призначення та види столового посуду, приборів та білизни. Вимого до столового посуду, приборів та білизни, його отримання. Облік та збереження. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. Серветка – як елемент оформлення столу.

Тема 21. Обслуговування споживачів

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв. Форми, методи та правила обслуговування відвідувачів.

Тема 22. Загальна характеристика форм, методів обслуговування

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування та обслуговування офіціантами. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.

Тема 23. Особливості обслуговування прийомів та бенкетів

Класифікація бенкетів і прийомів. Порядок приймання і виконання замовлень на обслуговування бенкетів. Підготовка до проведення бенкету. Різновиди бенкетів. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Бенкет – фуршет. Бенкет – Коктейль. Бенкет – чай. Бенкет за типом «шведський стіл»

Тема 24. Організація обслуговування кейтерингового обслуговування

Класифікація кейтерингового обслуговування. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг. Матеріально-технічне забезпечення кейтирингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Модуль 1. Громадське харчування як складова сфери послу					
Тема 1 Сучасні концепції організації обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування	11	4	4		3
Тема 2 Типи закладів громадського харчування та вимоги до них	12	4	4		4
Тема 3. Оперативне планування закладів ресторанного господарства.	10	4	4	2	
Тема 4. Торгівельна частина закладів ресторанного господарства	10	6	4		
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	45	18	16	4	7
Модуль 2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства					
Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства.	8	2	4		2
Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	10	4		2	4
Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства	8	4		2	2
Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства.	10	4	4		2
Тема 9. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства.	7	4		2	1
Модульна контрольна робота№2	2			2	
Разом з модулем 2	45	18	8	8	11
Разом за VI(IV)семестр	90	36	24	12	18
Модуль 3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості					
Тема 10. Організація виробничих процесів у часі.	6	2	2		2
Тема 11. Організація роботи овочевого	6	2	2		2

цеху					
Тема 12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху	10	4		2	4
Тема 13. Організація роботи гарячого цеху	6	2	2		2
Тема 14. Організація робочих місць для приготування страв з яєць	4	2		2	
Тема 15. Організація робочих місць для приготування страв з овочів	4	2		2	
Тема 16. Організація робочих місць для приготування виробів з прісного тіста	8	4		1	3
Модульна контрольна робота №3	1			1	
Разом за модулем №3	45	18	6	8	13
Модуль 4. Організація роботи виробничих процесів та обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 17. Методи організації виробничих процесів.	6	2	2		2
Тема 18. Системи обслуговування виробництва.	10	2		2	6
Тема 19. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.	12	4	4	2	2
Модульна контрольна робота №4	2			2	
Разом за модулем №4	30	8	6	6	10
Модуль 5. Загальні методи і форми обслуговування. Та додаткові послуги у закладах громадського харчування					
Тема 20. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів громадського харчування.	8	4		2	2
Тема 21. Обслуговування споживачів.	8	4		2	2
Тема 22. Загальна характеристика форм, методів обслуговування	9	4	4		1
Тема 23. Особливості обслуговування прийомів та бенкетів	8	2		2	4
Тема 24. Організація обслуговування кейтерингового обслуговування	10	2	4		4
Модульна контрольна робота № 5	2			2	
Разом за модулем 5	45	16	8	8	13
Разом за VII(V) семестр	120	42	20	22	36
Усього годин	210	78	44	34	54

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування 1. Описати основні послуги ресторанного господарства 2. Сучасні послуги ресторанного господарства	4
2.	Тема 2. Типи закладів громадського харчування та вимоги до них	4

	1. Тенденції розвитку ресторанного господарства 2. Тенденції розвитку ресторанного господарства в умовах пандемії 3. Тенденції розвитку ресторанного господарства у військовий час	
3.	Тема 3. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. 1. Основні напрямки та перспективи розвитку ЗРГ. 2. Вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.	4
4	Тема 4. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. 1. Вимоги до персоналу ЗРГ. 2. Критерії атестації робочих місць. . 3. Шляхи зростання продуктивності праці.	4
5	Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. 1. Типи ЗРГ, їх характеристика.	4
6	Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства. 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.	4
7	Тема 10. Організація виробничих процесів у часі 1. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. 2. Структура перерв у робочий час	2
8	Тема 11. Організація роботи овочевого цеху 1. Технологічні ділянки цеху. 2. Технологічні лінії цеху.	2
9	Тема 13. Організація роботи гарячого цеху: 1. Організація виробництва других страв, соусів, гарнірів.	2
8	Тема 17. Методи організації виробничих процесів 1. Організація автоматизованого виробництва. 2. Класифікація автоматизованих ліній.	2
10	Тема 19. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції. 1. Зарубіжний досвід управління якістю продукції. 2. Комплексна система управління якістю продукції/	4
11	Тема 22. Загальна характеристика форм, методів обслуговування 1. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства/	4
12	Тема 24. Організація обслуговування кейтерингового обслуговування 1. Підготовка до повно сервісного кейтерингового обслуговування 2. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.	4
	Усього годин	44

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1	Тема 3. Оперативне планування закладів ресторанного господарства. 1.Оформлення меню. 2.Порядок складання меню на банкети.	2
2	Модульна контрольна робота № 1	2

3	Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства 1.Розроби види графіків на роботу. 2.Скласти графік виходу на роботу кухарів.	2
4	Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства 1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Оформити накладні з надходженням продукції в ЗРГ.	2
5	Тема 9. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. 1.Скласти схеми роботи заготівельних, гарячого, кондитерського цехів.	2
6	Модульна контрольна робота № 2	2
7	Тема 12. Організація роботи м'ясо-рибного цеху 1.Скласти схему робочого місця для приготування напівфабрикату котлета київська із курячого філе.	2
8	Тема 14. Організація робочих місць для приготування страв з яєць 1.Скласти схему обробки яєць.	2
9	Тема 15. Організація робочих місць для приготування страв з овочів 1.Скласти схему приготування овочевого рагу. 2.Скласти схему приготування картоплі смаженої.	2
10	Тема 16. Організація робочих місць для приготування виробів з прісного тіста 1.Скласти схему приготування заварного тіста. 2.Скласти схему приготування тіста для млинців.	1
11	Модульна контрольна робота № 3	1
12	Тема 18. Системи обслуговування виробництва 1. Прорахувати виробничі запаси та їх формування.	2
13	Тема 19. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції. 1. Скласти схему конкурентоспроможності продукції.	2
14	Модульна контрольна робота № 4	2
15	Тема 20. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів громадського харчування 1. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування.	2
16	Тема 21. Обслуговування споживачів 1. Сервіровка столу до сніданку, вечері. 2. Сервіровка столу до банкету. 3. Сервіровка столу до фуршету.	2
17	Тема 23. Особливості обслуговування прийомів та бенкетів 1. Бенкет – фуршет. 2. Бенкет – Коктейль. 3. Бенкет – чай. Бенкет за типом «шведський стіл».	2
18	Модульна контрольна робота 5	2
	Усього годин	34

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема № 1 Сучасні концепції організації обслуговування споживачів на підприємствах громадського харчування. 1. Додаткові послуги ресторану.	3
2	Тема 2 Типи закладів громадського харчування та вимоги до них 1. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.	4
3	Тема 5. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства. 1. Тенденції розвитку ресторанного господарства в умовах військового часу.	2
4	Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства. 1. Методи вивчення витрат робочого часу.	4
5	Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства. 1. Організація матеріально-технічного постачання.	2
6	Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства. 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.	2
7	Тема 9. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. 1. Організація роботи заготівельних, гарячого, кондитерського цехів.	1
8	Тема 10. Організація виробничих процесів у часі. 1. Фактори, що впливають на тривалість виробничого циклу. 2. Структура перерв у робочий час.	2
9	Тема 11. Організація роботи овочевого цеху. 1. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.	2
10	Тема 12. Організація роботи м’ясного-рибного цеху. 1. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів. 2. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби.	4
11	Тема 13. Організація роботи гарячого цеху. 1. Організація робочого місця кухаря в суповому відділенні.	2
12	Тема 16. Організація робочих місць для приготування виробів з прісного тіста. 1. Приготування прісного здобного тіста.	3
13	Тема 17. Методи організації виробничих процесів. 1. Організація автоматизованого виробництва. 2. Класифікація автоматизованих ліній.	2
14	Тема 18. Системи обслуговування виробництва. 1. Виробничі запаси та їх нормування. 2. Організація складського господарства.	6
15	Тема 19. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції: 1. Зарубіжний досвід управління якістю продукції. 2. Комплексна система управління якістю продукції.	2
16	Тема 20. Посуд, столові прибори та столова білизна для закладів громадського харчування. 1. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. 2. Серветка - як елемент оформлення столу.	2

17	Тема 21. Обслуговування споживачів. 1. Форми обслуговування відвідувачів. 2. Методи обслуговування відвідувачів. 3. Правила обслуговування відвідувачів.	2
18	Тема 22. Загальна характеристика форм, методів обслуговування. 1. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.	1
19	Тема 23. Особливості обслуговування прийомів та бенкетів. 1. Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.	4
20	Тема 24. Організація обслуговування кейтерингового обслуговування. 1. Матеріально-технічне забезпечення кейтирингового обслуговування. 2. Персонал служби кейтерингу.	4
	Усього годин	54

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти за 6(4)-й семестр

Модуль № 1 50					Модуль № 2 50						Всього балів
Т 1	Т 2	Т3	Т4	МКР	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	МКР	100
СЗ 1,2	СЗ 3,4	СЗ 5,6 ПЗ 1	СЗ 7,8	№1	СЗ 9,10	ПЗ 2	ПЗ 3	СЗ 11,12	ПЗ 4	№2	
9	8	7/4	7	15	10	5	5	10	5	15	

Розподіл балів, які отримують студенти за 7(5)-й семестр

Модуль № 3 30								Модуль №4 15				Модуль № 4 25						Екзамен	Всього балів
Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	Т 14	Т 15	Т 16		Т 17	Т 18	Т219		Т 20	Т 21	Т 22	Т 23	Т 24		30	100
СЗ 13	СЗ 14	ПЗ 5	СЗ 15	ПЗ 6	ПЗ 7	ПЗ 8	МКР №3	СЗ 16	ПЗ 9	СЗ 17,18 ПЗ 10	МКР №4	ПЗ 11	ПЗ 12	СЗ 19,20	ПЗ 13	СЗ 21,22	МКР №5		
3	3	4	2	4	4	4	10	2	2	4/2	5	3	3	5	3	4	7		

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text
2. Закон України "Про захист прав споживачів" https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text
3. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text
4. Закон України "Про систему громадського здоров'я" https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text
6. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text
7. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163).
8. ДСТУ 4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

9. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.
10. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н.С.Приймак, О.А. Сімакова, А.В. Слащева, Ю.А. Горяйнова, Ю.М. Коренець, О.А. Боднарук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клєвцов; ред. О.А. Ніколайчук. – Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. – 250с.
11. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 484 с
12. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олаборі, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
13. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.
14. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник/ Лук'янов В.О. , Мунін Г.Б. - К. : Кондор-Видавництво, 2014. - 346 с.
15. П'ятницька Г. Т., П'ятницька О. Н. Інноваційні ресторанні технології : Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.

ДОПОМІЖНА

16. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посібник / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х. : ХНАМГ, 2012.

17. Корж Н.В. Л36 Готельна справа: Навчальний посібник / І. В. Левицька, Н. В. Онищук – К.:Київ.нац.торг.-екон.ун-т,. Вінниця, ПП «ТД«Едельвейс і К» 2015. – 580 с.
18. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Галалюк, Н.М.Ганич. - К:- Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
19. Мостова Л.М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2010. - 388 с.
20. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. – Львів :Афіша, 2010. – 304 с.
21. Сало Я.М. Організація роботи барів. Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2010. – 315 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

22. Планування меню і прейскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://referatu.net.ua/referats/919/42048
23. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter- 2309/
24. Сервірування столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourism book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/
25. Виїзний туризм [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-3.htm
26. Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichai-tatraditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html

Додаток

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів у 6(4) семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Оцінювання знань студентів у 7(5) семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 5-ти модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

1 модуль - 1,5 (45 год.) – 50 балів;
2 модуль - 1,5 (45 год.) – 50 балів;
3 модуль - 1,5 (45 год.) – 30 балів;
4 модуль - 1,0 (30 год.) – 15 балів;
5 модуль - 1,5 (45 год.) – 25 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов’язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

– усне опитування;
– письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв’язання задач, виконання певних розрахунків тощо);
– тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
– виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
– перевірка виконання завдань тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

– повнота розкриття питання;
– логіка викладання, культура мови;
– емоційність та переконаність;
– використання основної та допоміжної літератури;
– аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному/семінарському занятті оцінюються:

– усні відповіді студентів;
– участь в обговоренні дискусійних питань;
– участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
– аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
– підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;

– правильність розрахунків при визначенні певних показників, вирішенні ситуаційних завдань;

– реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

– визначення ступеня засвоєння матеріалу;

– визначення якості виконання завдань;

– своєчасне виконання і здача поточних завдань;

– оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» є диференційований залік та екзамен, який проводиться у тестовій письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною школою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка **«Відмінно»** виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вміє успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка **«Добре»** виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка **«Задовільно»** виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє

необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка **«Незадовільно»** виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.