

**УКРАЇНСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ**

**Факультет технологічний**

**Кафедра Харчових та хімічних технологій**

## **СИЛАБУС**

# **ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

Харків 2020

<b>Кафедра</b>	Кафедра Харчових та хімічних технологій Department of Food and Chemical Technologies Посилання на сайт кафедри <a href="http://him.uipa.edu.ua/">http://him.uipa.edu.ua/</a>
<b>Назва навчальної дисципліни</b>	Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі Organization of production and service in food industry Навчальна дисципліна ведеться українською мовою
<b>Рівень вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Викладач (-і)</b>	1. Кандидат педагогічних наук, старший викладач Благий Ольга Сергіївна; <i>посилання на профайл викладача: <a href="http://him.uipa.edu.ua/">http://him.uipa.edu.ua/</a></i> контактний телефон: 0636187448; електронна пошта: olga.blahyi@gmail.com
<b>Сторінка дисципліни в системі дистанційної освіти УПА</b>	Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА <a href="https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106">https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106</a>
<b>Консультації</b>	Зазначається формат, розклад і місце проведення консультацій <b>Очні консультації:</b> наприклад: Благий О.С. щосереди та щоп'ятниці 14 <sup>00</sup> -15 <sup>00</sup> в ауд. 319/1 <b>Он лайн- консультації:</b> Усі запитання можна надсилати на електронну пошту <i>Благий О.С.</i> , вказану в цьому силабусі.

## 1. Коротка анотація до курсу

Дисципліна «Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі» дозволяє ознайомитись із типами, класами закладів ресторанного господарства та їх класифікацією; послугами, видами та формами продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; засвоїти принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, виробничого процесу; організації трудових процесів, оперативного планування виробництва; організації повсякденного обслуговування споживачів у ресторані; організації обслуговування банкетів та прийомів; організації обслуговування кейтерінгу.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією, удосконаленням, модернізацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

К 29. Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи сучасних підприємств харчування.

**2. Мета курсу:** формування у студентів системи знань про види закладів ресторанного господарства, виробничий процес, форми, принципи і методи організації виробництва, його планування і управління.

**Завдання курсу:** забезпечити комплексну професійну підготовку та сформувати у студентів наукового системного підходу до вивчення, аналізу, організації та управління роботою закладів ресторанного господарства.

## 3. Формат навчальної дисципліни:

Змішаний (blended) – атестований курс, що має супровід в системі дистанційної освіти;

**4. Результати навчання** – вказуються результати навчання, що отримає здобувач після вивчення дисципліни

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.</p> <p>ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків, конструюванням, проектуванням технічних об'єктів у предметній галузі (відповідно до спеціалізації).</p> <p>ПР 21. Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.</p> <p>ПР 26. Знання основних технологічних процесів виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства та харчових виробництв.</p> <p>ПР 27. Набуття практичних навичок</p>	<p>Знати властивості основних класів неорганічних речовин та методики розрахунків по рівнянням хімічних реакцій;</p> <p>Знати загальні закономірності протікання фізико-хімічних процесів;</p> <p>Вміти складати формули хімічних сполук і рівняння хімічних реакцій;</p> <p>Вміти оцінити вплив різних факторів на енергетику та швидкість протікання хімічних реакцій;</p> <p>Вміти розраховувати концентрації розчинів речовин та іонів;</p> <p>Знати особливості будови та номенклатури органічних речовин;</p> <p>Знати методи отримання та властивості основних класів органічних речовин</p> <p>Знати особливості виробництва найважливіших продуктів органічного синтезу;</p> <p>Вміти встановити зв'язок між назвою та будовою молекули;</p> <p>Володіти навичками практичної роботи та методами синтезу найбільш практично значимих органічних сполук; проводити якісні реакції на основні функціональні групи;</p> <p>Знати основні фактори, які обумовлюють екологічну обстановку;</p> <p>Вміти розрахувати збитки підприємств від недотримання норм екологічної безпеки;</p> <p>Вміти охарактеризувати роль підприємств харчової та легкої промисловості на забруднення навколишнього середовища.</p> <p>Знати типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати форми, принципи і методи організації закладів ресторанного господарства;</p> <p>Знати принципи організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств;</p> <p>Знати принципи організації праці на підприємстві;</p> <p>Знати принципи організації планування на підприємстві;</p> <p>Знати принципи оперативно-виробничого планування;</p> <p>Знати принципи обслуговування у закладах ресторанного господарства;</p> <p>Знати способи обслуговування у закладах ресторанного господарства;</p>

Очікувані результати навчання (ПР)	Складові результатів навчання
<p>використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування та харчових виробництв. ПР 28. Формування у студентів сучасної системи поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу та виробничого циклу підприємства в цілому.</p>	<p>Вміти визначати торгівельно-виробничу структуру закладів ресторанного господарства; Вміти раціонально організувати роботу основних та допоміжних підрозділів виробництва; Вміти моделювати та організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.</p>

## 5. Обсяг курсу

Види навчальних занять	Кількість годин (кредитів)	Форми поточного та підсумкового контролю
Лекції	24	Опитування
Практичні заняття	14	Аудиторне рішення практичних завдань
Лабораторні заняття	44	Складання допусків до лабораторних робіт
Самостійна робота	188	Виконання самостійних завдань в системі ДН
<b>Всього</b>	<b>270 (9 кредитів)</b>	Підсумковий контроль: Екзамен / залік

## 6. Ознаки навчальної дисципліни:

Навчальний рік	Курс (рік навчання)	Семестр	Спеціальність (спеціалізація), освітня програма (за необхідністю)	Нормативна / вибіркова
2021/2022	2	4 (весна)	015 Професійна освіта (Харчові технології)	нормативна (Н)

- 7. Пререквізити** – Виробниче навчання, Технологія виробництва кулінарної продукції
- 8. Постреквізити** – Технологія продукції оздоровчого призначення у ЗРГ, Технологія харчових виробництв
- 9. Технічне й програмне забезпечення та/або обладнання** – Використовується обладнання лабораторій кафедри Технології харчових та хімічних технологій
- 10. Політики курсу** - Політика академічної доброчесності на етапі вивчення загальних дисциплін передбачає самостійне виконання індивідуальних завдань, лабораторних робіт, написання контрольних робіт, самостійні відповіді на питання. Виявлені факти однакових індивідуальних завдань штрафуються до 100% відсотків, у випадку однакових завдань – всім учасникам виконання завдань без в'яснення хто є першоджерелом. Списування на іспитах або контрольних роботах не дозволяється. При виконанні контрольних робіт та складанні екзамену дозволяється користування будь-якими джерелами інформації, окрім підказок інших студентів. При порушенні правил поведінки в аудиторії викладач зберігає за собою право (після попередження) не зараховувати бали за виконання відповідного виду робіт.

### 11. Календарно-тематичний план (схема) навчальної дисципліни

№ тижня	Вид і номер заняття	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	К-ть годин
<b>Змістовий модуль 1. Організація виробництва підприємств ресторанного господарства</b>			
	Лекція 1	Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.	2
	Практичне заняття 1	Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства	2
	Лекція 2	Організація постачання ЗРГ. Організація роботи ЗРГ.	2
	Лабораторна робота 1	Аналіз та обґрунтування раціональної структури організації виробництва ЗРГ	4
	Лекція 3	Організація роботи заготівельного цеху, овочевого, м'ясного, рибного цехів.	2
	Практичне заняття 2	Моделювання раціональної організації праці у заготівельних цехах ЗРГ	2
	Лекція 4	Організація роботи доготівельного цеху, холодного та гарячого цехів.	2
	Практичне заняття 3	Моделювання раціональної організації праці у доготівельних цехах ЗРГ	2
	Лекція 5	Організація роботи кондитерського цеху.	2
	Практичне заняття 4	Моделювання раціональної організації праці у кондитерських цехах ЗРГ	2
	Самостійна робота 1	Організація виробництва підприємств ресторанного господарства	52
<i>Всього за змістовий модуль 1 – 74 год. (лекцій – 10 год., ПЗ – 8 год., ЛР – 4 год., СР – 52 год.)</i>			
<b>Змістовий модуль 2. Обслуговування у закладах ресторанного господарства</b>			
	Лекція 6	Основи обслуговування споживачів у ЗРГ.	2
	Практичне заняття 5	Розробка різних видів меню та їх оформлення	2
	Самостійна робота 2	Основи обслуговування споживачів у ЗРГ.	10

Лекція 7	Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ	2
Практичне заняття 6	Розрахунок матеріально-технічного забезпечення для організації процесу обслуговування у ЗРГ	2
Самостійна робота 3	Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ	10
Лекція 8	Організація процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	2
Самостійна робота 4	Організація процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів	10
Лабораторна робота 3	Попередня сервіровка столів. Покриття столів скатертинами. Заміна скатертин. Складання серветок.	4
Лабораторна робота 4	Попередня сервіровка столів посудом	4
Лабораторна робота 5	Додаткова сервіровка за замовленням споживача	4
Лекція 9	Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	2
Самостійна робота 5	Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства	10
Лабораторна робота 6	Моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів	4
Лекція 10	Характеристика видів, методів та форм обслуговування	4
Самостійна робота 6	Характеристика видів, методів та форм обслуговування	10
Лабораторна робота 7	Правила подачі холодних страв та закусок, гарячих закусок	4
Лабораторна робота 8	Правила подачі перших страв у ЗРГ	4
Лабораторна	Правила подачі других страв у ЗРГ	4



робота 9		
Лабораторна робота 10	Правила подачі солодких страв та фруктів у ЗРГ	4
Лабораторна робота 11	Правила подачі холодних та гарячих напоїв у ЗРГ	4
Лекція 11	Організація обслуговування банкетів та прийомів	2
Самостійна робота 7	Організація обслуговування банкетів та прийомів	10
Практичне заняття 9	Розрахунок меню та матеріально-технологічного забезпечення для організації процесу обслуговування банкетів та прийомів	2
Самостійна робота 8	Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами	2
Самостійна робота 9	Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами	4
Лекція 12	Організація обслуговування банкетів групи фуршет.	2
Самостійна робота 10	Організація обслуговування банкетів групи шведський стіл.	10
Лабораторна робота 14	Організація обслуговування банкетів фуршет	4
Самостійна робота 11	Організація проведення банкету-чай, банкету-кави	10
Самостійна робота 12	Організація проведення кейтерінгу	10
Самостійна робота 13	Організація обслуговування тематичних заходів	10
Самостійна робота 14	Організація обслуговування у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку	10
Самостійна робота 15	Організація проведення кейтерінгу	10
<b><i>Всього за змістовий модуль 2 – 196 год. (лекцій – 14 год., ПЗ – 6 год., ЛР – 40 год., СР – 136 год.)</i></b>		

*Всього з навчальної дисципліни 1 – 270 год. (лекцій – 24 год., ПЗ – 14 год., ЛР – 44 год., СР – 188 год.)*

## 12. Система оцінювання та вимоги

**Загальна система оцінювання:** Навчальна дисципліна оцінюється за 100-бальною шкалою. Робота здобувача впродовж семестру/екзамен (іспит) - 73/27

### Шкала оцінювання з навчальної дисципліни

№	Види робіт здобувача	Кількість	Оцінка за одну	Загальна оцінка
1	Засвоєння лекцій	12	0,5	8
2	Виконання лабораторних робіт	11	4	44
3	Оцінки на практичних заняттях	7	2	14
4	Самостійна робота	15	0,5	8
5	Екзамен			27
	<b>Всього за навчальну дисципліну</b>			<b>100</b>

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Підсумкова оцінка	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою (екзамен)	Оцінка за національною шкалою (залік)
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82 – 89	<b>B</b>	добре	
74 – 81	<b>C</b>		
64 – 73	<b>D</b>	задовільно	
60 – 63	<b>E</b>		
35 – 59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	незараховано

0 – 34	Ф	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	
--------	---	--	--

**Умови допуску до підсумкового контролю:**

- 1) Відпрацювання усіх лабораторних робіт;
- 2) Присутність та активна участь у практичних заняттях.
- 3) Виконання здобувачем усіх індивідуальних завдань.

**Критерії оцінювання кожного (деяких найбільш важливих) з видів робіт (бажано, но не обов'язково) в довільній зрозумілій формі**

**13. Питання до екзамену/заліку**

1. Охарактеризуйте меблі для споживання кулінарно продукції в залах закладів ресторанного господарства та поза їх межами.
2. Охарактеризуйте меблі та обладнання для транспортування посуду, страв у залах підприємств харчування.
3. Охарактеризуйте меблі та обладнання для відпускання кулінарно продукції та зберігання посуду і білизни в залах закладів ресторанного господарства.
4. Дайте характеристику порцеляновому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
5. Дайте характеристику фаянсовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
6. Дайте характеристику металевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
7. Дайте характеристику скляному та кришталевому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
8. Дайте характеристику пластмасовому посуду, який використовують в закладах ресторанного господарства.
9. Назвіть призначення закусочного, рибного, столового, десертного та фруктового приборів.
10. Які допоміжні прибори Вам відомі? Наведіть їх коротку характеристику

11. Назвіть основні етапи процесу підготовки торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування.
12. Охарактеризуйте порядок підготовки до обслуговування вестибюльної групи приміщень та торговельних залів в закладах ресторанного господарства.
13. Наведіть основні вимоги до підготовки столового посуду і наборів до сервірування.
14. Що таке попереднє сервірування столів? 5. Чи відрізняється попереднє сервірування столів у закладах різних типів? Обґрунтуйте.
15. Наведіть порядок накриття столу скатертиною.
16. Як здійснюється підготовка персоналу до обслуговування споживачів?
17. Що таке акт на бій, лом, псування та втрату посуду? Вимоги до його складання.
18. Охарактеризуйте особливості попереднього сервірування столу для різних типів закладів ресторанного господарства.
19. Наведіть основні правила сервіровки.
20. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до сніданку.
21. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до обіду.
22. Наведіть всі можливі варіанти сервірування столів до вечері.
23. Охарактеризуйте процес зустрічі та розсаджування гостей.
24. Які Ви можете виділити етапи прийому споживачів та виконання замовлення?
25. Правила подачі безалкогольних напоїв.
26. Правила подачі пива. Підбір пива до страв та закусок.
27. Правила подачі вин. Підбір вин до страв та закусок.
28. Правила подачі шампанського.
29. Основні помилки при відкриванні шампанського.
30. Що таке "декантування вина". Його основні етапи.
31. Наведіть асортимент та коротку характеристику холодних страв та закусок
32. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок.
33. Техніка подавання холодних страв та закусок.
34. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні холодних страв та закусок.
35. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні холодних страв та закусок.

36. Наведіть асортимент та коротку характеристику гарячих закусок.
37. Наведіть температурний режим подавання гарячих закусок.
38. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні гарячих закусок.
39. Техніка подавання гарячих закусок.
40. Правила обслуговування споживачів за столом при подаванні гарячих закусок.
41. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі гарячих закусок.
42. Наведіть асортимент та коротку характеристику перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
43. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
44. Техніка подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
45. Наведіть способи подавання супів.
46. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
47. Наведіть температурний режим подавання перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
48. Наведіть особливості сервірування столу при подаванні перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
49. Охарактеризуйте посуд, який використовується при подачі перших, других, солодких страв та гарячих напоїв власного виробництва.
50. Які заклади харчування відповідають умовам проведення весілля?
51. Який перелік питань необхідно вивчити метрдотелю під час приймання замовлення?
52. Яке значення має погоджений сценарій весілля для обслуговування?
53. Особливості сервірування весільного стола.
54. Порядок обслуговування гостей весілля.
55. Які ювілейні урочистості замовляють у ресторані?
56. Що необхідно врахувати при складанні меню?
57. Як оздоблюють зал і столи з нагоди ювілейних дат?
58. Що готують європейські ресторани на Різдво і Новий рік?

## **14. Рекомендована література та інформаційні ресурси**

### **Основна (базова) література**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2007-280 с.
2. Мостова Л.М., Свідло К.В., Лазарєва Т.А. Організація та проектування закладів ресторанного господарства. – Х.: ХДУХТ, 2012. – 365 с.
3. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
4. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания./ Пятницкая Н.А.– К.: Вища школа, 2002. - 280 с
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2005-632с.

### **Додаткова (допоміжна) література**

1. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення»

### **Інформаційні ресурси**

1. Журнал «Рестораторь». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>
2. Посилання на сторінку навчальної дисципліни в системі дистанційної освіти УПА, посилання на інші інтернет-джерела <https://do.uipa.edu.ua/course/index.php?categoryid=106>