

УКРАЇНЬСЬКА ІНЖЕНЕРНО-ПЕДАГОГІЧНА АКАДЕМІЯ
ФАКУЛЬТЕТ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ
КАФЕДРА ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
ЛЕГКОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ І ДИЗАЙНУ



ЗАТВЕРДЖУЮ
Перший проректор
науково-педагогічної роботи

Сергій ПЕТРОВ

вересня 2021р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

(нормативна)

(Формативна/вільна)

Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі

(нова навчальна дисципліна)

Галузь знань 01 Освіта / Педагогіка

(кодифі і нова галузь)

Спеціальність 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології)

(кодифі і нова спеціальність)

Освітньо-професійна програма: Професійна освіта (Харчові технології)

(нова програма)

Рівень вищої освіти початковий (короткий цикл)

Ступінь вищої освіти молодший бакалавр

Факультет (інститут) інноваційних технологій

(назва факультету(інституту), для забезпечення вищої освіти якого вивчається дисципліна)

Харків – 2021 рік

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта (Аграрне виробництво, переробка сільсько-господарської продукції та харчові технології), освітньо-професійна програма «Професійна освіта (Харчові технології)», рівень вищої освіти – початковий (короткий цикл), ступінь вищої освіти – молодший бакалавр.

«1» вересня 2021 р. – 14 с.

Розробник: Тетяна ЛАЗАРСЬКА, д.пед. н., професор кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Робочу програму ухвалено на засіданні кафедри харчових технологій, легкої промисловості і дизайну

Протокол № 1 від «1» вересня 2021 року

Завідувач кафедри


(підпис)

Анастасія ІЩУЛІНА

(п.п.р., прізвище)

«1» вересня 2021 р.

Ухвалено Науково-методичною радою УІПА

Протокол № 1 від 1 вересня 2021 р.

«01» вересня 2021 р.

Голова


(підпис)

Наталія БРЮХАНОВА

(п.п.р., прізвище)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика навчальної дисципліни						
Кількість кредитів ЄКТС 4 кредити	Статус дисципліни - нормативна						
Загальна кількість годин 120 годин	Розподіл годин за формами організації освітнього процесу						
	Навчальні заняття	Самостійна робота	Практична підготовка	Контрольні заходи	Всього		
	Денна форма здобуття освіти						
	50	70 год	не передбачено	Іспит	120 год		
	Заочна форма здобуття освіти						
	-	-	-	-	-		
	Розподіл годин за типами навчальних занять						
	Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Курсова робота	Індивідуальні	Всього за типами навчальних занять	
	Денна форма здобуття освіти						
	16 год	14 год	20 год	не передбачено	не передбачено	50 год	
	Заочна форма здобуття освіти						
			не передбачено		не передбачено		
	Мова навчання	Українська					

2. Мета, завдання та передумови вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі, набуття навичок організації виробництва продукції, раціональної організації праці, розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Вивчення навчальної дисципліни сприяє здобуттю наступних компетентностей:

ФК 12. Здатність аналізувати проектні рішення, пов'язані з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі/сфери відповідно до спеціалізації

ФК 14. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

ФК 16. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) відповідно до спеціалізації.

АК 3 Здатність використовувати професійно-профільовані знання і професійні навички в концептуальному підході до організації роботи та обслуговування сучасних закладів харчування.

Завдання навчальної дисципліни:

1. Сформувані уявлення про перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства;
2. Пояснити принципи організації процесів виробництва харчової продукції та роботи окремих підсистем закладів ресторанного господарства.
3. Сформувані знання про теоретичні засади ефективного функціонування закладів ресторанного господарства;
4. Розвинути практичні навички для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства;
5. Сформувані у студентів компетенції фахівців галузі ресторанного господарства у ринкових умовах.

Пререквізити:

1. Виробниче навчання
2. Технологія виробництва кулінарної продукції

Постреквізити:

1. Атестаційний екзамен зі спеціалізації

3. Результати навчання

AP 1 Знати основні технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.

AP 1.1: Знати типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;

AP 1.2: Знати організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства;

AP 1.3: Розуміти принципи, процеси і технології організації праці суб'єктів закладів ресторанного господарства;

AP 1.4: Знати види цехів та їх структуру, де здійснюється виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини

AP 1.5: Знати особливості структури організації виробництва різних закладів ресторанного господарства;

AP 1.6: Знати принципи, форми та методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

AP 1.7: Знати асортимент та технологію приготування продукції у заготівельному, доготівельному, кондитерському цехах;

AP 1.8: Знати та вміти подавати холодні та гарячі закуски, перші страви, м'ясні та рибні страви, десерти та напої

AP 2 Набути практичні навички використання теоретичних знань для характеристики технологічних процесів приготування продукції закладів харчування.

AP 2.1: Організовувати процес виробництва та обслуговування споживачів, надання ресторанних послуг на основі використання сучасних сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

ПР2.2: Вміти раціонально організувати роботу основних та допоміжних підрозділів виробництва та облаштовувати їх;

AP 3 Формувати у студентів сучасну систему поглядів, спеціальних знань щодо структури виробництва, технологічного процесу закладу ресторанного господарства та виробничого циклу підприємства в цілому

AP 3.1: Вміти моделювати та організувати процес обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

AP 3.2: Знати принципи вибору обладнання та організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств;

ПР 06. Аналізувати та оцінювати ризики, проблеми у професійній діяльності й обирати ефективні шляхи їх вирішення при організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

ПР 06.1: Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

ПР 06.2: Виявляти проблемні ситуації при організації основного виробництва, допоміжних та обслуговуючих служб, цехів та господарств;

ПР 06.3: Вміти визначати та встановлювати вимоги до процесу організації обслуговування споживачів;

ПР 12. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності.

ПР12. 1: Вміти розраховувати кількість персоналу для оптимальної організації процесу виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

ПР 13. Розв'язувати типові завдання, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків технічних об'єктів у предметній галузі.

ПР 13.1: Вміти визначати устаткування та обладнання, торгівельно-виробничу структуру закладів ресторанного господарства;

4. Критерії оцінювання результатів навчання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Якісні критерії оцінювання результатів навчання
90-100 балів («Відмінно») А	Здобувач/здобувачка демонструє високий рівень володіння теоретичним матеріалом, засвоєно матеріал в повному обсязі, вміє його застосовувати для вирішення практичних питань. Володіє термінами, логічно та послідовно викладає матеріал.
74-89 бали («Добре») В	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі незначні помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками
74-89 бали («Добре») С	Здобувач/здобувачка демонструє достатньо високий рівень володіння теоретичним матеріалом, але допускає окремі помилки при логічному викладенні матеріалу, що, тим не менш, дозволяє вільно користуватися надбаними навичками на практиці, приймати відповідні рішення. Завдання-рішення приймаються з незначними помилками.
64-73 бали («Задовільно») D	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння теоретичного матеріалу, але має неточності в розумінні окремих тем та питань, що ускладнює пошук вірних відповідей при прийнятті рішень-завдань. Допускає окремі помилки у визначені термінів.
60-63 балів («Задовільно») Е	Здобувач/здобувачка демонструє мінімальний рівень володіння як теоретичним матеріалом, так і практичними навичками. Допускає окремі помилки у визначені термінів. Але прийняття рішень здійснює у вірному напрямку, з окремими помилками.

35-59 балів («Незадовільно») FX	Здобувач/здобувачка демонструє засвоєння більше половини теоретичного матеріалу, набуті окремі навички його практичного застосування, але не достатньо для прийняття відповідних рішень з поставлених питань, помилки в термінах.
1-34 бал («Незадовільно») F	Теоретичний зміст курсу не засвоєно, практичні навички відсутні.

6. Засоби діагностики результатів навчання

7.

Форма контролю	Вид завдання	Засоби діагностики
1. Демонстрація усних навичок володіння матеріалом	Усна доповідь	Публічний виступ на практичному занятті
	Участь в експрес-опитуванні	Коротка відповідь під час обговорення теми на лекційних й практичних заняттях
2. Виконання практичних завдань	Виконання завдань (вправ)	Завдання в робочому зошиті
		Підготовленість домашніх завдань до початку практичного заняття
		Обов'язковий виступ, публічний захист завдань
		Активність в ході виконання завдань (вправ) на занятті
Участь в обговоренні питань практичного заняття		
3. Виконання завдань у системі дистанційної освіти	Складання схем	Завдання на сайті дистанційної освіти
4. Складання письмового іспиту	Тестові питання, відкриті запитання, виробничі ситуації	Письмова робота, виконана в аудиторії згідно з розкладом

6. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. *Організація виробництва підприємств ресторанного господарства*

Тема 1. Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства.

Ресторанне господарство в умовах ринкової економіки. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Характеристика типів підприємств ресторанного господарства. Класифікація послуг підприємств ресторанного господарства. Конкуренентоспроможність підприємств ресторанного господарства

Тема 2. Організація роботи ЗРГ. Організація постачання ЗРГ.

Сутність та завдання організації постачання ЗРГ. Джерела, види та форми постачання. Договірні взаємовідносини з постачальниками. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства. Визначення потреби ЗРГ в сировині і напівфабрикатах. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ. Розроблення меню та вибір продуктів. Види меню. складання меню з урахуванням режимів харчування та етногастрономічних поєднань для туристів з різних країн.

Тема 3. Організація роботи заготівельного цеху, овочевого, м'ясного, рибного цехів.

Тема 4. Організація роботи доготівельного цеху, холодного та гарячого цехів.

Тема 5. Організація роботи кондитерського цеху.

Змістовий модуль 2. *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства*

Тема 6. Основи обслуговування споживачів у ЗРГ.

Організація процесу підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів. Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ. Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Характеристика видів, методів та форм обслуговування. Використання сучасних форм, схем та методів обслуговування іноземних туристів.

Тема 7. Організація обслуговування банкетів та прийомів.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Організація подавання страв та напоїв.

Тема 8. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Повносервісне кейтерингове обслуговування.

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля

7. Розподіл годин навчальних занять за темами курсу

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усьог о	у тому числі					усьог о	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організація виробництва ПРГ												
Тема 1. Класифікація, характеристика та основи діяльності ЗРГ	13	2	2			9						
Тема 2. Організація роботи ЗРГ	13	2	2			9						
Тема 3. Організація заготівельного цеху	17	2	2	4		9						
Тема 4. Організація доготівельного цеху	17	2	2	4		9						
Тема 5. Організація роботи конд цеху	15	2		4		9						
Разом за змістовим модулем 1	75	10	8	12		45						
Змістовий модуль 2. Обслуговування у закладах ресторанного господарства												
Тема 6. Основи обслуговування споживачів	17	2	2	4		9						
Тема 7. Організація обслуговування банкетів та прийомів	17	2	2	4		9						
Тема 8. Організація проведення кейтерінгу	11	2	2			7						
Разом за змістовим модулем 2	45	6	6	8		25						
Усього годин	120	16	14	20		70						

8 Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.	2	
2	Бізнес-план відкриття закладу ресторанного господарства	2	
3	Облаштування та обладнання закладів ресторанного господарства	2	
4	Розроблення меню, вибір продуктів та постачальників	2	
5	Вибір персоналу для роботи закладу ресторанного господарства	2	
6	Обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
7	Кейтерингове обслуговування	2	
	Разом	14	-

9. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Визначення виробничої програми підприємства ресторанного господарства. Організація виробництва у заготівельних цехах	4	
2.	Організація виробництва у доготівельних цехах	4	
3.	Організація виробництва кондитерського цеху	4	
4.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	4	
5.	Моделювання процесу обслуговування споживачів. Організація банкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами	4	
	Разом	20	

10. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1. Класифікація, характеристика та основи діяльності ЗРГ	9	
2	Тема 2. Організація роботи ЗРГ. Організація постачання ЗРГ.	9	
3	Тема 3. Організація роботи заготівельного цеху	9	
4	Тема 4. Організація роботи доготівельного цеху	9	
5	Тема 5. Організація роботи конд цеху	9	
6	Тема 6. Основи обслуговування споживачів у ЗРГ	9	
7	Тема 7. Організація обслуговування банкетів та прийомів.	9	
8	Тема 8. Організація кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	7	
	Разом	70	

11. Індивідуальні завдання

Не передбачено

12. Освітні технології та методи навчання

Освітні технології (проблемне навчання, аудіовізуальні технології, технологія студентоцентрованого навчання тощо).

У залежності від виду занять використовуються такі методи:

– на лекціях – різні види бесід, розповідь, пояснення, лекція; пояснювально-ілюстративний, репродуктивний та метод проблемного викладу; ілюстрація та демонстрація;

– на практичних заняттях – тестування, виконання практичних завдань (вправ) репродуктивного та творчого характеру, моделювання й аналіз процесів організації виробництва та обслуговування у ЗРГ;

– у ході самостійної навчально-пізнавальної діяльності – вивчення навчальної та наукової літератури; аналіз, систематизація, класифікація, конспектування навчальної інформації; виконання вправ, пошук відповідей на запитання, складання схем, сценаріїв, підготовка доповідей.

13. Форми поточного та підсумкового контролю

Поточний контроль – виконання завдань (вправ), виступ, публічний захист виконаних завдань, усне опитування, експрес-опитування.

Підсумковий контроль – іспит.

Підсумкове складання екзамену

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Інструменти та обладнання, необхідне для вивчення навчальної дисципліни

Використання проектора.

Наявність оболонки Moodle для роботи в системі дистанційного навчання.

Обладнання для моделювання процесів організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах харчової галузі.

15. Рекомендовані джерела інформації

Методичне забезпечення

1. Організація виробництва та обслуговування у закладах харчової галузі: конспект лекцій для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Проф. освіта (Харчові технології) / Т. А. Лазарева, О. С. Благий; Укр. інж.-пед. акад. – Харків : УПА, 2020. – 137 с.

2. Організація виробництва та обслуговування у закладах харчової галузі: метод. вказ. до проведення лабораторних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заочної форм здобуття освіти спец. 015.21 «Професійна освіта (Харчові технології)» / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Лазарева Т.А., Благий О.С. - Харків : УПА, 2020. – 95 с.

3. Організація виробництва та обслуговування у закладах харчової галузі: метод. вказ. до проведення практичних занять для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр», «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. 015 Проф. освіта (Харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд.: Т.А.Лазарева, О.С. Благий - Харків : УПА, 2020. – 79 с.

4. Організація виробництва та обслуговування в закладах харчової галузі: метод. вказ. до організації та планування самостійної роботи для здобувачів вищої освіти ОС «молодший бакалавр» та «бакалавр» денної та заоч. форм здобуття освіти спец. : 015.21 Проф. освіта (Харчові технології) / Укр. інж.-пед. акад. ; упоряд. : Т. А. Лазарева, О. С. Благий – Харків : УПА, 2020. – 39 с.

5. Лазарева Т.А. Засоби діагностики з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування у закладах харчової галузі» для студ. освітніх рівнів «бакалавр» денної та заоч. форм навч. освітньо-професійної програми «Професійна освіта. Харчові технології». - Харків : УПА, 2020 – 20 с.

14. Рекомендована література

Основна

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 2-ге вид. навч. посіб. К.: Центр учбової літератури; 2010. – 280 с.

2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

3. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.

4. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування. Навчальний посібник. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 346с.

5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручн. для ВУЗів. – К.: КНТЕУ, 2005. – 632с.

7. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2007. – 301 с.

8. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир: М.А.К.. – 2001. – 192с.

Додаткова

9. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. - Х.: ХДУХТ, 2009. - 211 с.

10. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Законодавство. Стандартизація. Класифікація. Сертифікація. Нормативні документи: Довідник. - Львів: Леонорм, 1999. - 347 с.

11. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. - К.: КНТЕУ, 2007. - 465 с.

12. Сватюк О.Р. Організаційні форми управління громадським харчуванням у системі споживчої кооперації України // Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку: Вісник ДУ "Львівська політехніка". -2000. - № 384. - С. 309-314.

13. Стаценко В.В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса. - Херсон: Олди-плюс, 2002. - 550 с.

15. Інформаційні ресурси

14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: <http://subject.com.ua/pdf/242.pdf>

15. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

16. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

17. Організація виробництва на підприємстві. – режим доступу: http://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19735/

18. Організація виробництва на підприємствах промисловості. – режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/8832/1/organiz.pdf>

19. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: <http://www.restorator.ua/>

Посилання на навчальну дисципліну в системі дистанційної освіти УПА
<http://do-20-21.uipa.edu.ua/course/view.php?id=1518>