



МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Перший проректор

Діпро БАБЕНКО

« 16 » 2024 р.

Гарант освітньої програми

Олена ПЕТРОВА

« 16 » 2024 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація виробництва в закладах харчування»

Галузь знань	18 – «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 – «Харчові технології»
Освітньо-наукова програма	Харчові технології
Освітній ступінь	«Бакалавр»
Семестр	8
Форма здобуття освіти	(денна)
Викладач	Банева Ірина Олексіївна, д-р.екон.наук, професор, e-mail irina-baneva@ukr.net

Розглянуто на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу.

Протокол № 13 від «13» червня 2024 року.

Завідувач кафедри

Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Протокол №11 від «20» червня 2024 року.

Голова науково-методичної комісії

Ганна ТАБАЦКОВА

Схвалено на засіданні вченої ради факультету ТМШПТСБ

Протокол № 13 від 25 червня 2024 року.

Голова вченої ради

Михайло ГИЛЬ

Миколаїв
2024

<p>1. Призначення навчальної дисципліни</p>	<p>є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах. Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам: – основи організації роботи підприємств харчування; – організація на підприємствах харчування додаткових послуг; – організація постачання на підприємствах харчування; – організація складського і тарного господарства; – особливості організації виробництва продукції харчування; – організація праці на підприємствах харчування</p>
<p>2. Мета навчальної дисципліни</p>	<p>Підготовка фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, приймати рішення щодо виконання технологічних процесів, способів організації виробництва та обслуговування та розвиток харчової галузі в сучасних умовах, організацію виробництва, характеристику приміщень типів підприємств для обслуговування відвідувачів, загальних правил сервірування при підготовці прийомів та бенкетів, неофіційних прийомів.</p>

3. Компетентності	<p style="text-align: center;"><i>Інтегральна компетентність</i></p> <p>Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій</p> <p>Загальні компетентності: ЗКО1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності ЗКО2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗКО3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість. ЗКО6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. ЗКО7. Здатність працювати в команді</p> <p>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності: ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб. ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію. ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p>		
4. Заплановані результати навчальної дисципліни	<p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій. ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти. ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів. ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти</p>		
5. Опис навчальної дисципліни		<p>Всього годин/кредитів за навчальним планом, з них:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лекції - практичні заняття - лабораторні заняття - самостійна робота 	<p>105/3,5</p> <p>14/0,5</p> <p>28/1,0</p> <p>14/0,5</p> <p>49/1,5</p>

Календарний план*					
№ з/п	Найменування тем	Розподіл навчального часу, годин			
		лк	пз	лз	сам. робота
1.	Характеристика закладів харчування. Загальні поняття про засновницькі документи	1			1
2.	Порядок організації і реєстрації підприємств харчування	0,5		2	4
3.	Класифікація закладів харчування.	2		2	4
4.	Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника	2,5	4	2	10
5.	Виробнича інфраструктура закладів харчування. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень закладів харчування	2	4	4	8
6.	Організація роботи заготівельних цехів	1	4		4
7.	Організація цеху обробки овочів	1	4		2
8.	Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення	1	2		4
9.	Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів	1	2	4	4
10.	Оперативне планування роботи виробництва	3	8		8
Всього		14	28	14	49
*Примітка. Проведення видів занять здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу					

6. Порядок та критерії оцінювання	<p>За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.</p> <p>Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність напряму та змісту тематики дисципліни, актуальність документальне підтвердження участі у заході.</p>
--	--

Поточний і підсумковий контроль знань здобувачів вищої освіти

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- робота на практичному занятті	14	1	2	14	28
- тестовий контроль	3	5	7	15	21
-робота на лабораторних заняттях	7	1	2	7	14
2. Самостійна робота в т.ч.:	14	1	2	14	28
- опитування					
- виконання індивідуальної, наукової роботи	1	10	6	10	10
Всього				60	100


Загальна шкала оцінювання ECTS за результатами курсу

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	
64 - 74	D	
60 - 63	E	

35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	
7. Політика курсу		<p>Політика курсу визначається системою вимог, які пред'являються до здобувача вищої освіти при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Дотримуватися етики поведінки, яка прописана у Кодексі академічної доброчесності у МНАУ. Пропущені заняття відпрацьовуються відповідно затвердженого графіку консультацій. Академічна недоброчесність є несумісною з принципами викладання курсу.</p> <p>Основні принципи проведення занять:</p> <ul style="list-style-type: none"> - відкритість до нових та неординарних ідей, толерантність, доброзичлива партнерська атмосфера взаєморозуміння та творчого розвитку; - усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; - різні моделі роботи на заняттях, у тому числі робота над вирішенням завдань дає можливість здобувачам вищої освіти якнайширше розкрити свій власний потенціал, навчитись довіряти своїм партнерам, розвинути навички інтелектуальної роботи в команді; - протягом усього курсу активно розвиваються автономні навички здобувачів вищої освіти, які можуть підготувати додаткову інформацію за темою, що не увійшла до переліку тем практичних занять змістових модулів та виступити з презентацією чи інформуванням додатково <p>Психологічне забезпечення навчального процесу: в університеті діє Психолого-педагогічна лабораторія науково-просвітницьких інноваційних технологій розвитку особистості МНАУ, яка здійснює свою діяльність щодо забезпечення соціального супроводу та психологічного забезпечення навчально-виховного процесу серед педагогічних і науково-педагогічних працівників та студентів. Послуги цієї лабораторії безкоштовні. Ви можете дізнатися більше про лабораторію за посиланням: https://www.mnau.edu.ua/vyh-rob/ps-sluzh/.</p>	
8. Інформаційні джерела		1. Мостова Л.Н. Організація обслуговування в ресторанному господарстві. К. : 2018, 657 с.	

	<p>2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К. : Центр навчальної літератури, 2019. 280 с.</p> <p>3. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр навчальної літератури, 2020. 342 с.</p> <p>4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К. : Ліра-К, 2015. 388 с.</p> <p>5. Карпенко В.Д., - Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. – 248 с.</p> <p>6. Світлична М.Л. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник. – Житомир: М.А.К., – 2001. – 192с.</p> <p>7. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – режим доступу: http://subject.com.ua/pdf/242.pdf</p> <p>8. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. – режим доступу: http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php</p> <p>9. Журнал «Рестораторъ». – режим доступу: http://www.restorator.ua/</p> <p>10. ДСТУ 428:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація (34057) Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 17 с.</p> <p>11. ДСТУ 3862-99 Ресторанне господарство. Терміни та визначення Київ : Держспоживстандарт України, 2006. 15 с.</p> <p>12. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)</p>
<p>9. Інтеграція здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами</p>	<p>Для навчання, професійної підготовки або перепідготовки осіб з особливими освітніми потребами застосовуються види та форми здобуття освіти, що враховують їхні потреби та індивідуальні можливості. В університеті є пандус, кнопка виклику, а також особа, яка безпосередньо забезпечує інтеграцію здобувачів вищої освіти з особливими освітніми потребами. Для здобувачів вищої освіти із особливими освітніми потребами забезпечується доступність навчання, у т. ч. за допомогою:</p> <p>1. Теоретичний матеріал, завдання та рекомендації</p>

	<p>щодо виконання завдань розміщені в MOODLE окремим курсом «Організація обслуговування в закладах харчування»</p> <p>2. Платформа дистанційного навчання MOODLE технології JeetSi, онлайн-занять Zoom – для проведення індивідуальних практичних занять, консультацій тощо.</p> <p>3. Електронний репозитарій МНАУ – для використання інформаційних матеріалів (http://dspace.mnau.edu.ua).</p> <p>4. Спілкування через електронну пошту (irina-baneva@ukr.net) та телефонний зв'язок</p>
10. Доступ до матеріалів навчання	<p>Робоча програма дисципліни (https://www.mnau.edu.ua/files/faculty/tvpptsb/rp/rp_ist_roz_v_zootehnii.pdf), її си́лабус (https://www.mnau.edu.ua/faculty-tvpptsb/kaf-tpsspt/) та навчально-методичний комплекс дисципліни (https://moodle.mnau.edu.ua/course/view.php?id=1511) з необхідним його накопиченням розташовано на офіційному сайті Миколаївського національного аграрного університету (https://www.mnau.edu.ua/)</p>

Силабус навчальної дисципліни розроблено:  Ірина БАНЄВА

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ БІЗНЕСУ

“Погоджено”
Декан факультету ТВППТСБ
Михайло ГИЛЬ
“24” 06 2024р.

«Затверджую»
Перший проректор
Дмитро БАБЕНКО
“24” 06 2024р.

РОБОЧА ПРОГРАМА З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація виробництва в закладах харчування
освітньо-професійна програма «Харчові технології» для
здобувачів першого (бакалаврського) рівня 4-го року денної форми навчання
на 2024-2025 навчальний рік

Освітній ступінь –Бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Мова викладання -українська

Миколаїв
2024

Програма відповідає вимогам Освітньо-професійної програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», галузі знань 18 «Виробництво та технології» затвердженою Вченою радою Миколаївського національного аграрного університету 30.03.2021р. (протокол № 8), чинної згідно наказу по університету № 53-О від 18.05.2021р.

Розробник програми: д-р екон. наук, професор кафедри готельно – ресторанної справи та організації бізнесу Банева І.О., Миколаївський національний аграрний університет

Програма розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу МНАУ, протокол № 13 від 13 червня 2024 року.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної
справи та організації бізнесу,
д-р екон. наук, професор



Іван ЧЕРВЕН

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту МНАУ, протокол № 11 від 20 червня 2024 року.

Голова науково-методичної
комісії факультету менеджменту,
канд. екон. наук



Ганна ТАБАЦКОВА

1. АНОТАЦІЯ

Робоча програма дисципліни “ Організація виробництва в закладах харчування ”, Спеціальність 181 «Харчові технології». Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв, 2024.

Сформульовано мету та визначені основні завдання вивчення дисципліни.

- Наведено вимоги до рівня опанування студентами теоретичного матеріалу та отриманих практичних навичок і умінь. Визначено місце дисципліни в системі інших навчальних дисциплін. Подано порядок і форми вивчення дисципліни.

Проведено структурування дисципліни на окремі змістовні модулі, сформульовано мету та завдання кожного модуля, розроблено теоретичну та практичну їх складову.

Проведено розподіл навчального часу (кредитів) і залікових (рейтингових) балів у розрізі модулів та форм навчання. Висвітлено порядок проведення поточного контролю і оцінювання знань студентів у процесі вивчення дисципліни.

THE SUMMARY

Working program of the discipline "Organization of service in catering establishments ", Specialty 181 "Food Technology". Mykolayiv National Agrarian University, Mykolayiv, 2024.

The purpose and the basic tasks of studying the discipline are formulated. Requirements for the level of mastering the theoretical material and the received practical skills and skills are given. The place of discipline in the system of other educational disciplines is determined. The order and forms of studying the discipline are given.

The structuring of the discipline into separate content modules has been carried out, the purpose and tasks of each module have been formulated, the theoretical and practical components have been developed.

The distribution of the training time (credits) and credit points (rating-points) is divided in terms of modules and forms of training. The order of the current control and evaluation of students' knowledge in the course of studying the discipline is highlighted.

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

“ Організація виробництва в закладах харчування ”

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Кваліфікація – Бакалавр з харчових технологій
Нормативна чи вибіркова: вибіркова
Семестр: 8
Кількість кредитів ECTS – 3,5
Кількість модулів – 1
Кількість змістовних модулів – 3
Загальна кількість годин – 105

Види навчальної діяльності та види навчальних занять,
обсяг годин та кредитів

Лекції – 14 годин /0,5кред.
Лабораторні заняття –14 годин/0,5 кред.
Практичні заняття – 28 годин/ 0,9 кред.
Самостійна робота – 49 години/ 1,6 кред.
Форма підсумкового контрольного заходу – залік

3. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета дисципліни « Організація виробництва в закладах харчування » – сформування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій

Загальні компетентності:

ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності

ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

ЗК07. Здатність працювати в команді

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

ФК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

ПРО1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

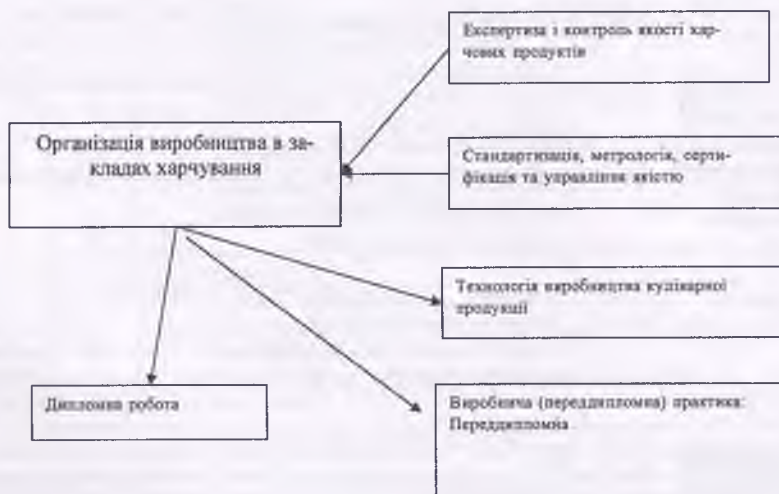
ПРН 10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

ПРН 14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти

4. ПЕРЕДУМОВИ ДЛЯ ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Здобувачі вищої освіти вже мають володіти базовими знаннями та компетенціями окремих дисциплін циклу загальної підготовки та дисциплін циклу професійної підготовки, які заплановані до вивчення освітньо-професійною програмою підготовки здобувачів вищої освіти 181 «Харчові технології», а саме: Процеси і апарати харчових виробництв, Технологія хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчо концентратів, Технологія молока та молочних продуктів, Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби, Технологія бродильних виробництв, Технологія жирів та жирозамінників, Технологія консервування плодів та овочів, Технологія оздоровчих харчових продуктів, Технологічне обладнання галузі.

5. МІСЦЕ ДИСЦИПЛІНИ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН



6. СТРУКТУРНО-ЛОГІЧНА СХЕМА ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Модуль		Змістовий модуль		Обсяги годин для окремих видів навчальних занять і са-мостійної роботи			
№	назва	№	назва	ЛК	ПР/ЛЗ	СР	ра-зом
1	Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства	1.1	Характеристика закладів харчування. Загальні поняття про засновницькі документи	1		1	2
		1.2	Порядок організації і реєстрації підприємств харчування	0,5	/2	4	6,5
		1.3	Класифікація закладів харчування	2	4/2	4	12
		1.4	Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація постачання. Вибір постачальника	2,5	4/2	10	17,5
		1.5	Виробнича інфраструктура закладів харчування. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень закладів харчування	2	/4	8	14
Всього за модуль				7	8/10	27	52
2	Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства	2.1	Організація роботи заготівельних цехів	1	4	4	9
		2.2	Організація цеху обробки овочів	1	4	2	7
		2.3	Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення	1	2	4	7
		2.4	Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів	1	2/4	4	11
		2.5	Оперативне планування роботи виробництва	3	8	8	19
Всього за модуль				7	20/4	22	53
Всього годин по навчальній дисципліні				14	28/14	49	105

7. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

7.1 Загальний розподіл годин і кредитів

Назва змістового модуля	Кількість годин і кредитів		
	години	кредити	%
Змістовий модуль 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства	52	1,75	49,5
Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства	53	1,75	50,5
Всього	105	3,5	100,0

7.2 Склад, обсяг і терміни виконання змістових модулів

Назва змістового модуля	Кількість годин	Термін виконання, тиждень
Змістовий модуль 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного	52	Відповідно графіку освітнього процесу та навчальному плану
Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства	53	
Всього	105	X

7.3. Перелік та короткий зміст лекцій

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства

Тема лекційного заняття 1.1. Характеристика закладів харчування. Загальні поняття про засновницькі документи

Мета дисципліни. Задачі дисципліни. Основні напрями розвитку. Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу. Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні

Ключові слова: ресторанне господарство, мережі, історія, тенденції розвитку

Keywords: restaurant business, networks, history, development trends

Тема лекційного заняття 1.2. Порядок організації і реєстрації підприємств харчування

Порядок організації і реєстрації підприємств харчування. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств. Огляд процедури відкриття закладу громадського харчування. Ліцензія. Дозвільні документи.

Тема лекційного заняття 1.3. Класифікація закладів харчування

Класифікація закладів ресторанного господарства. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу. Типи закладів ресторанного господарства. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства. Бари, їх різновиди та класифікація. Характеристика та класифікація ідалень, буфетів. Особливості організації кафетерію. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, типи закладів ресторанного господарства, ресторан, бар, кафе (кав'ярня), закусочна (шинок), ідальня, кафетерій, буфет, клас закладу ресторанного господарства, послуги закладів ресторанного господарства, мережа закладів ресторанного господарства, загальнодоступний заклад ресторанного господарства, спеціалізовані заклади ресторанного господарства, закритий заклад ресторанного господарства

Keywords: restaurant, types of restaurants, restaurant, bar, cafe (cafe), snack bar (pub), dining room, cafeteria, cafeteria, class of restaurant, services of restaurants, network of restaurants, public institution restaurant business, specialized restaurant business establishments, closed restaurant business establishment

Тема лекційного заняття 1.4. Джерела постачання та постачальники продуктів.

Організація постачання. Вибір постачальника

Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання. Завдання організації в умовах ринку. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Джерела постачання та постачальники продуктів. Організація поста-

чання. Вибір постачальника Технологічний процес руху товару на підприємствах ресторанного господарства, його характеристика . Форми і способи руху товару. Транспорт для постачання товару і вимоги до нього . Організація приймання продовольчих товарів. Запаси продуктів, їх значення для ритмічної роботи підприємства Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства

Ключові слова: оптові фірми, вихідні склади, торгово-закупівельні фірми, торгові склади, рух товару, запаси продуктів, технологічний процес

Keywords: wholesale firms, initial warehouses, trade and purchasing firms, trade warehouses, movement of goods, stocks of products, technological process

Тема лекційного заняття 1.5. Виробнича інфраструктура закладів харчування. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень закладів харчування

Цехова структура. Безцехова структура . Склад приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до них визначаються відповідними СНПами. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Вимоги до організації робочих місць

Ключові слова: бенкетний зал, тераса, балкон, вестибюль, гардероб, туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна, білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал, кімната для прасування, лінія прилавків самообслуговування, буфетна стійка, барна стійка, багатоярусні вітрини настільні та напідложні, салат-бар, "шведська лінія", настільний марміт з підігрівом, дизайн, фітодизайн, аквадизайн, флористика, інтер'єр, стилі інтер'єру.

Keywords : Banquet hall, Terrace, Balcony, Lobby, Dressing room, Toilet rooms, Washbasins for visitors, Smoking room, Shared living room, Linen, Service, Dishwasher, Cash room, Ironing room, Self-service counter line, Buffet counter multi-tiered showcases table and floor, salad bar, "Swedish line", heated tabletop food warmer, design, phytodesign, aquadesign, floristics, interior, interior styles

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства

Тема лекційного заняття 2.1. Організація роботи заготівельних цехів

Організація роботи в м'ясному цеху. Технологічні лінії м'ясного цеху. Санітарні вимоги до організації робочих місць; маркування інструментів, інвентарю. Умови і строки зберігання м'ясних напівфабрикатів.

Ключові слова: метод обслуговування, форма обслуговування, вид обслуговування, самообслуговування, обслуговування офіціантами, кейтерингове обслуговування.

Keywords: service method, service form, type of service, self-service, waiter service, catering service

Тема лекційного заняття 2.2. Організація цеху обробки овочів.

Призначення овочевого цеху. Асортимент овочевого цеху. Організація роботи овочевого цеху.

Тема лекційного заняття 2.3. Організація роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення

Організація роботи гарячого цеху (супове відділення). Організація роботи гарячого цеху .

Обладнання і інвентар гарячого цеху . Організація труда в гарячому цеху

Тема лекційного заняття 2.4. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів

Тема лекційного заняття 2.5. Оперативне планування в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом

Загальна характеристика оперативного планування. Характеристика видів меню. Типи меню, що застосовуються у міжнародній практиці. Електронне меню. Порядок складання меню, виробничих програм для підприємств з повним циклом виробництва. Оформлення меню.

Ключові слова: меню вільного вибору страв, меню порційних страв, меню окремого дня, меню бенкетне, меню денного раціону харчування, режим харчування, комплексний обід (сніданок, вечеря, полуденок), електронне меню.

Keywords: menu of free choice of dishes, menu of portion dishes, menu of a separate day, banquet menu, menu of daily diet, diet, complex lunch (breakfast, dinner, lunch), electronic menu.

7.4. Перелік та план практичних занять

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Змістовий модуль 1.		
Характеристика закладів харчування. Загальні поняття про засновницькі документи	1	Усне обговорення питань.
Приміщення та обладнання для організації процесу обслуговування	2	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Меню в закладах харчування	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Підготовка до обслуговування споживачів у закладах харчування	2	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Обслуговування споживачів стравами	2	
Обслуговування споживачів напоями	2	
Контрольна робота з модуля 1		Модульна контрольна робота
Змістовий модуль 2.		
Загальна характеристика методів і форм обслуговування		Усне обговорення питань. Презентація.
Обслуговування бенкетів	1	Усне обговорення питань. Індивідуальна робота.
Особливості обслуговування прийомів за протоколом	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Організація кейтерингового обслуговування	1	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Контрольна робота з модуля 2	2	Модульна контрольна робота
Змістовий модуль 3. Особливості обслуговування певних контингентів споживачів у закладах харчування різних типів 7 годин		
Організація обслуговування в ресторанах	1	Усне обговорення питань. Індивідуальна робота.
Організація обслуговування в барах	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.
Організація обслуговування у кав'ярні	1	Усне обговорення питань. Розв'язок завдань відповідно до методичних рекомендацій.

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Форма контролю
Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських спортивних заходів	2	Усне обговорення питань. Презентація. Індивідуальна робота.
Контрольна робота з модуля 3	2	Модульна контрольна робота
Разом по дисципліні	22	x

7.5 Теми, форма контролю та перевірки завдань, які винесені на самостійне обов'язкове опрацювання

Самостійна робота здобувачів вищої освіти обсягом 106 години складається з вивчення матеріалу за допомогою конспектів лекцій, підручників, допоміжної літератури, а також підготовки до практичних занять та їх виконання в системі Moodle. Теми, які виносяться для самостійного опрацювання, здобувачі вищої освіти вивчають у вільний від занять час. Оцінка самостійної роботи входить до загальної оцінки в балах, які здобувач вищої освіти повинен набрати для допуску до екзамену (мінімум 36 балів).

Назва змістового модуля/тема	Обсяг годин	Завдання
Змістовий модуль 1.	20	x
1. Порцеляновий та фаянсовий посуд	2	Опитування, тестування, презентації
2.Керамічний посуд	3	Опитування, тестування, презентації
3. Металевий посуд та набори	3	Опитування, тестування, презентації
4. Форми та розміри кришталевого і скляного посуду	3	Опитування, тестування, презентації
5. Характеристика та призначення дерев'яного посуду	3	Опитування, тестування, презентації
6. Посуд та набори із полімерних матеріалів, фальги і паперу	3	Опитування, тестування, презентації
7.Столова білизна	3	Опитування, тестування, презентації
Змістовий модуль 2.	20	x
1. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства. Музичне обслуговування	5	Опитування, тестування, презентації
2.Організація спортивних видів розваг	5	Опитування, тестування, презентації
3. Організація ігор з грошовим виграшем	4	Опитування, тестування, презентації
4. Організація розважальних шоу-програм	4	Опитування, тестування, презентації
5.Організація обслуговування тютюновими виробами в закладах харчування	2	Опитування, тестування, презентації
Разом по дисципліні	49	x

7.6. Питання для поточного та підсумкового контролю знань здобувачів вищої освіти

Питання для поточного контролю знань

Змістовий модуль 1.

1. Дайте визначення понять "ресторанне господарство", "підприємство ресторанного господарства", "заклад ресторанного господарства".
2. Кількісна і структурна характеристика мережі закладів ресторанного господарства.
3. Тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства за місцем роботи та навчання.
4. Тенденції розвитку мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
5. Тенденції розвитку заготівельних закладів ресторанного господарства.
6. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства формату Quick&Casual.
7. Особливості розвитку мережі закладів ресторанного господарства швидкого обслуговування.
8. Розвиток сіткових утворень (мереж) закладів ресторанного господарства.
9. Основні функції закладів ресторанного господарства.
10. Класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності.
11. Поділ закладів ресторанного господарства за торговельною та виробничою ознаками.
12. Класифікація закладів ресторанного господарства за сезонністю та комплексністю надання послуг з організації харчування.
13. Класифікація закладів ресторанного господарства за контингентом споживачів.
14. Вимоги до послуг закладів ресторанного господарства.
15. Сутність послуг з реалізації продукції та організації її споживання в закладах ресторанного господарства.
16. Сутність інформаційних послуг та організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
17. Які ще послуги можуть надавати заклади ресторанного господарства?
18. Визначення поняття "ресторан", їх різновиди.
19. Визначення поняття "бар", їх різновиди.
20. Порівняльна характеристика кафе і закускової, їх спеціалізація.
21. Характеристика їдальні, контингент споживачів, які користуються послугами їдальні.
22. Порівняльна характеристика кафетерію і буфету.
23. Характеристика заготівельних закладів ресторанного господарства.
24. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
25. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
26. Формування мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства в курортній зоні.
27. Формування мережі закладів ресторанного господарства при готелях.
28. Формування мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах.
29. Формування мережі закладів ресторанного господарства при промислових підприємствах.
30. Формування мережі закладів ресторанного господарства при торгових підприємствах та торговельно-розважальних комплексах.

Змістовий модуль 2.

1. Що таке дипломатичний протокол?
2. Як класифікуються дипломатичні прийоми?
3. За якими ознаками класифікують бенкети-прийоми?
4. Які ви знаєте види денних та вечірніх прийомів?
5. Що таке жур фікс, раут?
6. Перелічіть складові підготовчої роботи з організації прийому.
7. Визначте основні правила складання схеми розміщення гостей за бенкетним столом.
8. Вкажіть варіанти розсаджування гостей за столами.
9. Вкажіть особливості розміщення гостей під час візиту.
10. Які особливості має меню залежно від виду бенкету-прийому?
11. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене розміщення гостей, розосереджене розміщення гостей?

12. Які складові елементи підготовчої роботи з організації обслуговування бенкету-прийому?
13. Яка черговість сервірування одного куверту на бенкеті-прийомі?
14. Які варіанти оформлення столів квітами ви знаєте? Охарактеризуйте їх.
15. Які офіціантські візки використовують на бенкетах-прийомах та яким чином на них розміщують предмети?
16. Які складові процесу обслуговування бенкетів-прийомів?
17. Які ви знаєте варіанти подавання аперитиву?
18. Як розподіляється робота між офіціантами на бенкеті-прийомі з розсаджуванням?
19. Вкажіть черговість обслуговування учасників бенкету-прийому з розсаджуванням.
20. Які ви знаєте варіанти подавання гарячих напоїв власного виробництва під час обслуговування на бенкеті-прийомі з розсаджуванням?
21. Визначте час, коли на бенкеті-прийомі без розсаджування здійснюється подавання коньяку?
22. Які існують варіанти подавання напоїв гостям на бенкетах-прийомах без розсаджування?
23. Зазначте осіб, які складають порядок проведення прийому.
24. Вкажіть правила поведінки офіціантів під час тостів, промов та промов у відповідь.

Перелік питань для підсумкового контролю знань

1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Вимоги до закладів ресторанного господарства.
5. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.
6. Загальні вимоги до матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Приміщення для споживачів.
8. Роздавальні, буфети та підсобні приміщення.
9. Обладнання і меблі для торгових приміщень.
10. Класифікація меню.
11. Порядок розробки меню.
12. Оформлення меню.
13. Електронне меню.
14. Підготовка приміщень для споживачів.
15. Розміщення меблів у залі, підготовка посуду і столової білизни.
16. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства.
17. Сервірування столів.
18. Правила та техніка подавання перших страв.
19. Правила подавання холодних страв і закусок.
20. Правила подавання других страв.
21. Техніка подавання других та холодних страв і закусок.
22. Правила та техніка подавання солодких страв.
23. Підготовка столу до подавання страв.
24. Професійні вимоги до персоналу, відповідального за обслуговування споживачів напоями.
25. Карта вин.
26. Основи еногастрономії.
27. Правила споживання алкогольних та безалкогольних напоїв.
28. Правила та техніка подавання чаю, кави, какао, шоколаду.
29. Класифікація методів і форм обслуговування.
30. Форми самообслуговування.
31. Форми обслуговування офіціантами.
32. Обслуговування зі споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства.
33. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика.
34. Особливості організації бенкетів-приймів.
35. Класифікація кейтерингового обслуговування.
36. Підготовка до повносервісного кейтерингового обслуговування.
37. Обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг.
38. Матеріально-технічне забезпечення кейтерингового обслуговування. Персонал служби кейтерингу.
39. Основні та додаткові послуги ресторану.
40. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах.
41. Характеристика барів та їх устаткування.
42. Класифікація барів.
43. Барна карта.
44. Кав'ярня як різновид кафе.
45. Подавання кави та кавових напоїв.
46. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів.
47. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
48. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми.

49. Організація харчування на виставках та ярмарках.

50. Організація харчування у фітнес-центрах.

8. Форма підсумкового контролю, критерії оцінювання результатів навчання та рейтингова оцінка знань здобувачів вищої освіти з дисципліни

За всі види робіт впродовж семестру (виконання практичних вправ, тестування, опитування, контрольні роботи, обов'язкова самостійна та індивідуальна робота, результати неформальної освіти тощо) здобувач вищої освіти може отримати від 0 до 60 балів.

Оцінювання знань здобувача під час практичних занять відбувається за такими критеріями: своєчасність та правильність виконання завдань представлених у методичних рекомендаціях з дисципліни; повнота і правильність відповіді під час усного опитування, виконання контрольної та самостійної роботи. Під час оцінювання індивідуальної роботи здобувача враховується її вид, актуальність, правильність виконання. Під час оцінювання робіт, які винесено на обов'язкове самостійне виконання, враховується своєчасність та правильність виконання завдань для самостійної роботи з дисципліни та розуміння змісту завдання і його вирішення. Під час оцінювання результатів неформальної освіти здобувача враховується відповідність наряду та змісту тематики дисципліни, актуальність, документальне підтвердження участі у заході.

Здобувач вищої освіти має право складати підсумковий семестровий екзамен у письмовій формі під час екзаменаційної сесії, до якої він допускається, якщо за виконання всіх поточних і контрольних заходів, передбачених протягом семестру, набирає 36 і більше балів. У цьому випадку оцінка з дисципліни складається з суми балів, які здобувач отримав протягом семестру, і суми балів за екзамен (24-40 балів).

За будь-якої форми освіти перелік, зміст та оцінка роботи і знань здобувача є ідентичною.

Схема поточного і заключного контролю знань

Форма контролю	Кількість заходів	Оцінка		Сума	
		min	max	min	max
1. Аудиторна робота в т.ч.:					
- робота на практичному занятті	14	1	2	14	28
- тестовий контроль	3	5	7	15	21
- робота на лабораторних заняттях	7	1	2	7	14
2. Самостійна робота в т.ч.:	14	1	2	14	28
- опитування					
- виконання індивідуальної, наукової роботи	1	10	6	10	10
Всього				60	100

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти, та шкала оцінювання - залік

Сума балів за всі види освітньої діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 - 100	A	зараховано
82 - 89	B	
75 - 81	C	

64 - 74	D	
60 - 63	E	
35 - 59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання
0 - 34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

9. ПЕРЕЛІК РЕКОМЕНДОВАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Павлюченко Олена Станіславівна. 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. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 221-222.

2. Григурко І. О. Організація та планування виробництва в курсових та практичних роботах [Текст] : навч. посіб. / І. О. Григурко, М. Ф. Брендюля, С. М. Доценко. — Львів : Новий Світ-2000, 2007. — 232 с. — (Вища освіта в Україні).

3. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості [Текст] : підручник / кер. кол. авт. і наук. ред. Т.Л. Мостенська; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2012. — 492 с.

4. Гриньова Валентина Миколаївна. Організація виробництва [Текст] : підручник / В. М. Гриньова, М. М. Салун. — Київ : Знання, 2009. — 582 с.

5. Бурдо А. К. Конспект лекцій з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 88 с.

6. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / А. К. Бурдо, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 60 с.

7. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападовська ; за ред., відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 77 с.

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К. : Інкос, 2007-280 с.

9. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

10. Сидорук А. В., Конох О. Є., Криволапов Е. А. Організація ресторанно-господарства: формування асортиментної політики товарів і послуг. Наукові перспективи. 2021. № 9 (15). URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/np/article/view/490>

11. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Вид. 3-є. переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2020, 344 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004

2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України Документ 771/97-ВР, чинний, поточна редакція — Редакція від 21.03.2021, підстава - [1206-IX](#) Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>

3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Документ z0680-02, поточна редакція — Редакція від 29.01.2021, підстава - [z0077-21](#) Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.

3. ДБН В 2.2- 9- 99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.

4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.

Робочу програму розробив
доктор економічних наук,
професор кафедри готельно-ресторанної
справи та організації бізнесу

Ірина БАНЄВА