


**Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж**

**Циклова комісія виробничих технологій**

**«ЗАТВЕРДЖУЮ»**  
Заступник директора  
з навчальної роботи  
 Мороз О.В.  
« \_ » \_\_\_\_\_ 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА І  
ОБСЛУГОВУВАННЯ  
ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧУВАННЯ**

**Для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший  
бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової  
продукції»**

**За спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне  
виробництво, переробка сільськогосподарської  
продукції та харчові технології»**

**За галуззю знань 01 «Освіта/Педагогіка»**

**Коломия 2023**

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо - професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/Педагогіка 2023 р. –13 с.

Розробники:

.....  
викладач вищої категорії – ІВАНОЧКО ВАСИЛЬ МИХАЙЛОВИЧ

Робоча програма затверджена  
на засіданні циклової комісії  
виробничих технологій  
Протокол № 1 від 1.09 23

Голова циклової комісії

  
\_\_\_\_\_

(підпис)

Біль Д.С.

(прізвище ніцiали)

«...1...».....09.....2023 року

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
		3-4 семестр	3-4 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	Кредитів ЄКТС	<b>2</b>	
	годин	<b>60</b>	
Загальна кількість аудиторних годин		<b>56</b>	<b>12</b>
В т.ч.: -лекції		<b>56</b>	<b>12</b>
-практичні		-	-
-семінарські		-	-
-консультації		-	<b>12</b>
Самостійна робота, год.		<b>4</b>	<b>48</b>
Курсова робота / проєкт		-	
Форма підсумкового контролю		<b>екзамен</b>	

## 2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Робочу програму навчальної дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування» розроблено на основі навчальної програми для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/Педагогіка .

Масове харчування – це сукупність підприємств, об'єднаних за характером виробництва продукції, однорідності сировини, що використовується для виготовлення страв і кулінарних виробів, спільності виробництва процесів, матеріально-технічної бази, форм обслуговування населення.

Під підприємством масового харчування слід розуміти господарську одиницю, яка виконує певні функції з обслуговування населення :

- виготовлення і реалізація продукції ;
- організація споживання продукції ;
- надання додаткових послуг споживачам.
- Підприємства харчової промисловості займаються виготовленням продукції, а підприємства торгівлі через мережу торговельних підприємств реалізують цю продукцію.

Програмою предмета «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування» передбачено формування теоретичних знань, практичних навичок і вмінь на науковій організації технологічного процесу і праці на виробництві, а також по організації виробництва, реалізації і споживанні продукції громадського харчування на основі індустріалізації галузі, впровадження прогресивних технологій , випуску напівфабрикатів високої ступені готовності ,

централізованого постачання доготівельних підприємств.

При вивченні предмета велику увагу слід приділяти організації самостійної роботи студентів, які можуть проводитися, як на аудиторних заняттях, так і поза аудиторією.

**Мета вивчення навчальної дисципліни** - вивчення дисципліни організації виробництва та обслуговування включає розвиток харчової галузі в сучасних умовах, організацію виробництва, характеристику приміщень типів підприємств для обслуговування відвідувачів. Вивчення загальних правил сервірування при підготовці прийомів та банкетів, неофіційних прийомів.

**Завдання навчальної дисципліни** – формування навичок при організації обслуговування споживачів в харчовій галузі. Основи організації виробництва готової продукції і процесу обслуговування в ресторанах, кафе, та різних неофіційних прийомів та банкетів. Швидке обслуговування споживачів.

**Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей з предмету – Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування**

- (ЗК1) Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.
- (ЗК2) Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.
- (ЗК4) Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- (ЗК11) Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- (СК11) Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- (СК13) Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.
- (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 режим 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.
- (СК6) Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.
- (СК7) Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.
- (СК8) Здатність дотримуватись вимог законодавства та використовувати нормативно –технічну документацію в галузі харчових технологій.

- (СК9) Здатність організувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.
- (СК10) Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.
- (СК9) Здатність брати участь в проєктуванні нових або модернізації діючих виробничих дільниць (підрозділів).
- (ЗКЗ) Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

### **Очікувані результати навчання**

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

#### **знати:**

- сучасні концепції організації обслуговування споживачів;
- типи закладів громадського харчування;
- форми і методи обслуговування;
- обслуговування прийомів та банкетів;
- класифікацію обслуговування;
- правила роботи закладів ресторанного господарства;
- економічні досягнення необхідні для успішного виконання професійних завдань і обов'язків;

#### **вміти:**

- володіти інформацією чинних нормативно правових документів, законодавства, галузевих стандартів, професійної діяльності в установах, на виробництвах, організаціях галузі / сфери аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій ;
- діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомогти здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій ;
- обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій ;
- емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції, дотримуватися стандартів професійної етики ;
- застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності ;
- володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю , звітності на виробництвах , в установах, організаціях галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій ;
- забезпечувати рівні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.

### 3. Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Вступ. Класифікація підприємств харчування .

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення підприємств харчування .

Тема 3. Зберігання продуктів харчування, тарне господарство, реклама .

Тема 4. Організація праці на підприємствах харчування .

Тема 5. Організація роботи цехів підприємств харчування .

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів .

Тема 7. Етикет .

### 4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	Лекції	Практичні заняття	Семінарські заняття	Самостійна робота	Форми навчання			
							Всього	Лекції	Практична робота	Самостійна робота
		Денна					Заочна			
1	Тема 1. Вступ. Класифікація підприємств харчування	6	6	-	-	-	2	2	-	4
2	Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення підприємств харчування	8	8	-	-	-	-	-	-	8
3	Тема 3. Зберігання продуктів харчування, тарне господарство, реклама	8	8	-	-	-	2	2	-	6
4	Організація праці на підприємствах харчування	8	8	-	-	-	2	2	-	6
5	Організація роботи цехів підприємств харчування	12	12	-	-	-	2	2	-	10
6	Організація обслуговування відвідувачів	14	10	-	-	4	2	2	-	10
7	Етикет	4	4	-	-	-	2	2	-	4
<b>Всього :</b>		<b>60</b>	<b>56</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>48</b>

## 5.Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1.1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності підприємств харчування	2	-
2	Тема 1.2.. Класифікація підприємств масового харчування	2	2
3	Тема 1.3. Класифікація приміщень для відвідування	2	-
4	Тема 2.1. Меблі та обладнання залів, прибирання приміщень	2	-
5	Тема 2.2. Столовий посуд, прибори та білизна	2	-
6	Тема 2.3. Отримання та підготовка столового посуду, приборів та столової білизни	2	-
7	Тема 2.4. Т.о. до тем класифікація ПГХ та матеріально-технічне забезпечення , Т-1	2	-
8	Тема 3.1 . Зберігання продуктів харчування на ПГХ	2	2
9	Тема 3.2. Організація тарного господарства	2	-
10	Тема 3.3. Реклама на ПГХ	2	-
11	Тема 3.4. Т.о. до теми Зберігання продуктів, тарне господарство та реклама , Т-2	2	-
12	Тема 4.1. Організація робочих місць на Підприємствах харчування	2	2
13	Тема 4.2. Сервірування столів. Особиста гігієна і безпека праці офіціанта	2	-
14	Тема 4.3. Складання меню та карт напоїв	2	-
15	Тема 4.4. Т.о. до теми організація праці на ПГХ , Т-3	2	-
16	Тема 5.1 . Організація роботи гарячого цеху	2	-
17	Тема 5.2. Організація роботи холодного та кондитерського цеху .	2	-
18	Тема 5.3. Організація роботи хліборізки	2	2
19	Тема 5.4. Організація роботи роздаткової	2	-
20	Тема 5.5 . Організація роботи мийної посуду	2	-
21	Тема 5.6. Т. о. до теми організація роботи цехів на ПГХ ,Т-4	2	-
22	Тема 6.1. Характеристика форм обслуговування відвідувачів	2	-
23	Тема 6.2. Обслуговування банкетів та прийомів	2	-
24	Тема 6.3. Особливості проведення банкет-коктейлів	2	-
25	Тема 6.4. Прийом-чай	2	2
26	Тема 6.5. Лікувальне та лікувально-профілактичне харчування. Т.о. до теми Організація обслуговування відвідувачів ,Т-5	2	-
27	Тема 7.1 . Правила поведінки за столом	2	2

28	Тема 7.2. Одяг і етикет. Т.О. до теми етикет. Т-6	2	-
	<b>Всього</b>	<b>56</b>	<b>12</b>

## 6. Консультацій

Навчальною програмою передбачено.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 2.1 . Меблі та обладнання залів, прибирання приміщень	-	2
2	Тема 3.1. Організація тарного господарства	-	2
3	Тема 4.1. Сервірування столів. Особиста гігієна і безпека праці офіціанта	-	2
4	Тема 5.1 . Організація роботи гарячого цеху	-	2
5	Тема 6.1. Обслуговування банкетів та прийомів	-	2
6	Тема 6.2. Лікувальне та лікувально-профілактичне харчування	-	2
	<b>Всього</b>	<b>-</b>	<b>12</b>



## 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Тема 1.1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності підприємств харчування	-	2
2	Тема 1.2. Характеристика приміщень для відвідувачів	-	2
3	Тема 2.1. Столовий посуд, прибори та білизна	-	2
4	Тема 2.2. Отримання та підготовка столового посуду, приборів та столової білизни	-	2
5	Тема 2.3. Т.о. до теми Класифікація ПГХ та матеріально-технічне забезпечення , Т-1	-	4
6	Тема 3.1 . Реклама на підприємствах харчування	-	2
7	Тема 3.2. Т.о. до теми зберігання продуктів, тара, реклама , Т-2	-	4
8	Тема 4.1 . Складання меню та карт напоїв	-	4
9	Тема 4.2. Т.о. до теми Організація праці на ПГХ, Т-3	-	2
10	Тема 5.1. Організація роботи холодного та кондитерського цеху	-	4
11	Тема 5.2 . Організація роботи роздаткової	-	2
12	Тема 5.3. Організація роботи мийної посуду	-	2
13	Тема 5.4. Т.о. до теми Організація роботи цехів на ПГХ, Т-4	-	2
14	Тема 6.1. Характеристика форм обслуговування відвідувачів	-	2
15	Тема 6.2. Загальні правила та способи подавання страв та напоїв	2	2
16	Тема 6.3. Особливості проведення банкет-коктейлів	-	2
17	Тема 6.4. Спеціальні форми обслуговування	2	4
18	Тема 7.1 . Одяг і етикет. Т.о. до теми Етикет Т-6	-	4
	<b>Всього :</b>	<b>4</b>	<b>48</b>

## 8.Методи контролю

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування» використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Практична перевірка.
4. Стандартизований контроль.

Форма підсумкового контролю з дисципліни « Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування » - ЕКЗАМЕН .

### Контрольні питання:

Екзаменаційні питання для здачі іспиту з предмету «Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування» для спеціальності 015. 37 Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології , за напрямом підготовки – Професійна освіта, молодший бакалавр .

1. Як класифікують підприємства громадського харчування?
2. Організація роботи холодного цеху.
3. Реклама в громадському харчуванні
4. Як приймають продукти на підприємствах громадського харчування ?
5. Зберігання та способи зберігання продуктів на підприємствах громадського харчування.
6. Охарактеризуйте приміщення ресторану.
7. Приймання та зберігання швидкопсувних продуктів на ПГХ.
8. Як розташовують меблі в залах ресторану для обслуговування відвідувачів.
9. Охарактеризуйте технологічну лінію на ПГХ?
10. Організація роботи гарячого цеху.
11. Які терміни зберігання і при яких температурах швидкопсувних продуктів ?
12. Як організувати робоче місце кухаря роздаткової ?
13. Як проходить організація роботи в м'ясному цеху ?
14. Облік тари на ПГХ, її класифікація , види та зберігання.
15. Охарактеризуйте скляний посуд на ПГХ .
16. Які ви знаєте цехи на ПГХ?
17. Дайте характеристику доготівельному цеху ПГХ.
18. Визначте правильне розміщення обробки посуду в мийній при допомозі посудомийних машин..
19. Організація роботи хліборізки.
20. Як приймають продукти та сировину на підприємствах харчування ?
21. Які ви знаєте форми розрахунків при обслуговуванні клієнтів ?
22. Як проходить організація роботи мийної на ПГХ ?
23. Який технологічний процес виробництва в овочевому цеху ?
24. Використання керамічного посуду на ПГХ.
25. Основні вимоги, які ставляться до приміщень ресторану .

26. Які види сервірування столів на ПГХ ви знаєте ?
27. Характеристика білизни, що використовується на ПГХ.
28. Які вимоги ставляться до складання меню ?
29. Призначення та характер вестибюлю , гардеробу , торгового і банкетного залів.
30. Які основні прийоми складання серветок ви знаєте?
31. Які ви знаєте види сервірування столів ?
32. Охарактеризуйте керамічний посуд, що використовується на ПГХ
33. Яким повинен бути взаємозв'язок між цехами на ПГХ ?
34. Дайте характеристику металевому посуду та приборам .
35. Види банкетів та їх організація .
36. Приймання та зберігання швидкопсувних продуктів та сировини на ПГХ .
37. Організація праці офіціантів.
38. Організація роботи буфетів в ресторанах.
39. Які правила поведінки відвідувачів за столом ви знаєте ?
40. Які ви знаєте основні та допоміжні приміщення на ПГХ.
41. Отримання та підготовка столового посуду, приборів та столової білизни.
42. Які штрафні санкції за несвоєчасне повернення тари, види тари ?
43. Особиста гігієна офіціантів.
44. Складання карт напоїв.
45. Правила техніки безпеки при роботі на хліборізці.
46. Охарактеризуйте ручне миття посуду в мийній підприємств громадського харчування.
47. Які форми обслуговування відвідувачів ви знаєте ?
48. Охарактеризуйте обслуговування прийомів.
49. Загальні правила та способи подавання страв.
50. Особливості проведення банкет-коктейлю.
51. Лікувально-профілактичне харчування.
52. Прийом- чай та його обслуговування.
53. Які види спеціальних форм обслуговування відвідувачів ви знаєте?
54. Які норми поведінки людей за столом ви знаєте ?
55. Приймання продуктів та сировини за кількістю.
56. Організація роботи заготівельного цеху.
57. Дайте характеристику методу самообслуговування на ПГХ.
58. Приймання товарів на ПГХ згідно інструкцій П-6 та П-7.
59. Дайте характеристику аванзалу, його обладнання та призначення.
60. Використання офіціантами рушників та ручників.
61. Особливості проведення банкету-фуршету.
62. Які функції входять в роботу сомельє?
63. Які продукти повинні завозити щодня на ПГХ і чому ?
64. Яким повинен бути одяг співробітників, які безпосередньо працюють з клієнтами?
65. Які спеціалізовані цехи ви знаєте на ПГХ?
66. Охарактеризуйте кулінарні вироби, їх виготовлення та реалізацію.
67. Що таке шведський стіл, яку він має форму ?
68. Правила відкривання дерев'яної тари ( ящиків , бочок ) .
69. В яких умовах повинні зберігатися молочні продукти на ПГХ ?

70. Дайте характеристику напівфабрикатам на підприємствах громадського харчування.
71. Поясніть , що означає тара зовнішня та внутрішня, багаторазова та одноразова.
72. Які приміщення для зберігання овочів ви знаєте ?

## 9. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента

Критерії оцінювання знань та вмінь студента являють собою систему вимог у вигляді опису та кількісних вимірників рівня знань та вмінь студента, які підтверджують набуті ним компетенції. Критерії оцінювання знань та вмінь студента за результатами вивчення навчального матеріалу дисципліни « Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування » наведені нижче:

Критерії	Оцінювання За 4бальною шкалою
1. Глибокі знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах. 2. Вміння чітко, лаконічно, логічно, послідовно доповідати і відповідати на поставлені питання. 3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	<b>«відмінно»</b>
1. Міцні знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах. 2. Вміння аргументовано відповідати на поставлені питання. 3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	<b>«добре»</b>
1. Слабкі знання навчального матеріалу з дисципліни. 2. Неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставленні питання з порушенням послідовності їх обґрунтування. 3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	<b>«задовільно»</b>
1. Незнання значної частини навчального матеріалу дисципліни. Незнання основних фундаментальних положень. 2. Суттєві помилки у відповідях на питання. 3. Невміння орієнтуватися при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	<b>«незадовільно»</b>

## 10. Методичне забезпечення

1. Навчальна програма з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/Педагогіка
2. Робоча програма з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування».
3. Конспект лекцій.
4. Пакет завдань по виконанню самостійних робіт.
5. Пакет завдань для здачі екзамену з дисципліни «Організація виробництва і обслуговування підприємств харчування».

## 11 . Рекомендована література

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. - 16 с. - (Національні стандарти України).
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2.-25:2009. - [Чинний від 2010-09-01]. - К. : Мінрегіонбуд України, 2010. - 83 с. - (Національні стандарти України).
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : [наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219] // Відомості Верховної Ради України. - 2002. - с. 13.
4. . Організація виробництва у ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : конспект лекцій для студ. напряму 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч / уклад. О. Б. Шидловська. - К. : НУХТ, 2013. - 157 с. - Режим доступу : <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>
6. Мостова, Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник [Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новикова - К.: Ліра- К, 2010. - 388с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу , Ресторанна справа - Львів Афіша 2007 -295с.
8. В.С. Доцяк Українська кухня Львів 1998