


Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора
з навчальної роботи
Мороз О.В. 
« ____ » 2023 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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 т
харчові технології»
за галуззю знань 01 «Освіта/ Педагогіка»

Коломия 2023

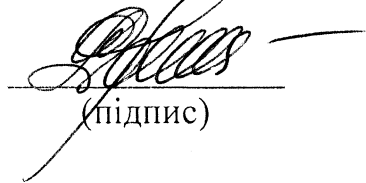
Робоча програма навчальної дисципліни «Обслуговування підприємств харчування» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.3 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка
2023 р. – 13 с.

Розробники: Левицька Н.Г.

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії виробничих технологій

Протокол від « 1 » 09 2023 року № 1

Голова циклової комісії


(підпис)

Біль Д.С
(прізвище та ініціали)

« 1 » 09 2023 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання 1-2 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	3
	годин	90
Загальна кількість аудиторних годин		54
З т.ч.: - лекції;		36
- практичні;		18
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		36
Форма підсумкового контролю		Залік

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни

Формування теоретичних знань, практичних навичок і вмінь по організації обслуговування відвідувачів у підприємствах громадського харчування, знання особливостей виробничо-торгової діяльності підприємств, які об'єднані за характером виробництва продукції, спільності виробничих процесів, матеріально-технічної бази, форм та методів обслуговування.

Знань особливостей торгової та виробничої діяльності підприємства, організаційно-економічні функції, що забезпечують злагоджену організацію виробничих процесів при виготовленні кулінарної продукції і своєчасне обслуговування споживачів; знання галузевих особливостей і їх трьох взаємопов'язаних функцій – виробництво продукції, реалізація і правильна, швидка та якісна організація споживання, знання форм і методів організації обслуговування різних контингентів споживачів, принципи і способи складання різних типів меню, прогресивні і новітні форми обслуговування, визначення споживчого попиту.

Завдання навчальної дисципліни «Обслуговування підприємств харчування»:

- формувати теоретичні знання і застосовувати їх у практичній діяльності при обслуговуванні підприємств різних форм власності з врахуванням галузевої, організаційно – економічної та соціальної діяльності підприємства.
- формування практичних умінь і навичок по виконанню основних функцій підприємства: виробництва продукції, реалізації та організації споживання
- розширення уявлень про професійну діяльність кухарів, офіціантів, розвиток творчого, логічного та критичного мислення при обслуговуванні відвідувачів у підприємстві різних типів та класифікацій.

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей:

К 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

К 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

К 08. Здатність працювати в команді.

К 15. Здатність спрямовувати здобувачів освіти на прогрес і досягнення.

К 18. Здатність аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 20. Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

К 21. Здатність упроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

К 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного

виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 02. 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.

ПР 08. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшукувати, обробляти, аналізувати та оцінювати інформацію, що стосується професійної діяльності, користуватися спеціалізованим програмним забезпеченням та сучасними засобами зберігання та обробки інформації.

ПР 16. Знати основи і розуміти принципи функціонування технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 17. Виконувати розрахунки, що відносяться до сфери професійної діяльності аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 18. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з вибором матеріалів, виконанням необхідних розрахунків у предметній галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР 19. Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування, інструменти та методи для вирішення типових складних завдань у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Очікувані результати навчання.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- особливості виробничо – торгової діяльності підприємств різної категорії.
- характеристику основних, допоміжних виробничих та побутових приміщень, їхні інтер'єрні та декоративні особливості.
- матеріально – технічне забезпечення ресторанів, кафе, барів...
- класифікацію меблів з розрахунком величини підприємства в торговому і бенкетних залах.
- асортимент скляного, металевого, порцелянового посуду для подавання страв і напоїв.
- предмети попереднього сервірування, столове приладдя.
- способи сервірування столів.
- етику сервірування стола, декоративне оздоблення стола.
- загальні правила подавання страв, способи подавання страв.
- організацію обслуговування відвідувачів.
- основні особливості форм обслуговування.
- кейтеринг як форма обслуговування. Його особливості.

Вміти:

- підбирати посуд та приладдя згідно подавання страв.
- вміти підбирати столову білизну за розміром, кольором, потребами використання.
- визначити норми забезпечення посудом різних типів підприємства.
- здійснювати підготовку торгових залів.
- здійснювати розставлення меблів.
- здійснювати сервірування столів до сніданку, обіду, вечері.
- розрахувати довжину столів для обслуговування.
- приймати і оформлювати замовлення.
- складати різні види меню, прейскуранту .
- складати акт на бій і лом, втрати посуду.
- здійснювати подавання страв різними способами.
- обслуговувати та організовувати бенкети, прийоми.
- здійснювати процес обслуговування спеціальних форм.
- здійснювати процес обслуговування кейтерингових форм.

3. Програма навчальної дисципліни.

Тема 1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності.

Тема 2. Характеристика ПГХ. Матеріально-технічне забезпечення.

Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.

Тема 4. Форми обслуговування.

4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	лекції	практичні	самостійні
1.	Тема 1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності.	2	2	-	-
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ. Матеріально-технічне забезпечення.	22	8	6	8
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.	18	6	8	4
4.	Тема 4. Форми обслуговування.	48	20	4	24
	Всього	90	36	18	36

5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності.	2
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ. Матеріально-технічне забезпечення.	8
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.	6
4.	Тема 4. Форми обслуговування.	20
	Всього	36

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності.	-

2.	Тема 2. Характеристика ПГХ. Матеріально-технічне забезпечення.	6
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.	8
4.	Тема 4. Форми обслуговування.	4
	Всього	18

7. Теми семінарських занять.

Навчальною програмою не передбачено.

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Особливості виробничо-торгової діяльності.	-
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ. Матеріально-технічне забезпечення. <ul style="list-style-type: none"> - Санітарно – гігієнічна підготовка основних приміщень торгового залу. - Меблі та обладнання банкетних залів. - Способи розміщення меблів на ПГХ. - Столовий посуд з порцеляни, металу 	8 2 2 2 2
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів. <ul style="list-style-type: none"> - Подавання охолоджувальних, алкогольних напоїв - Правила збирання використаного посуду, прибирання стола. Подавання рахунку. 	4 2 2

4.	Тема 4. Форми обслуговування.	24
	- Особливості обслуговування банкетів	2
	- Фуршетні столи. Підготовка залу.	2
	- Експерт фуршет. Сервірування столу	2
	- Прийом «Бокал шампанського», «Бокал вина»	2
	- Організація офісних заходів.	2
	- Святковий стіл з подавання гарячих страв	2
	- Обслуговування новорічних вечорів	2
	- Обслуговування весільних банкетів	2
	- Коктейль «Парті», чай «Файв-оклок»	2
	- Столи для офіційних переговорів. Тимчасовий буфет	2
	- Святковий стіл на Різдво	2
	- Обслуговування конференцій, фестивалів, нарад	2
	Всього	36

9. Методи контролю.

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Обслуговування підприємств харчування» використовуються наступні види контролю знань:

1. Усне опитування.
2. Письмова перевірка.
3. Практична перевірка.
4. Тестові завдання.

Форма підсумкового контролю з дисципліни «Обслуговування підприємств харчування» - залік.

Контрольні питання:

1. Масове харчування . Класифікація підприємств масового харчування.
2. Характеристика приміщень ресторану.
3. Допоміжні приміщення підприємства.
4. Меблі та обладнання торгового та бенкетного залів.
5. Асортимент скляного посуду для сервірування столів.
6. Скляний посуд для подавання страв, напоїв.
7. Характеристика столового приладдя та столової білизни.
8. Загальні правила сервірування столів.
9. Етика сервірування стола. Декоративне оздоблення стола.
10. Характеристика меню і преїскурантів.
11. Порядок складання меню.
12. Приймання замовлень, рекомендація напоїв.

13. Способи подавання страв.
14. Способи подавання страв .Французький ,англійський та комбінований способи.
15. Подавання гарячих напоїв.
16. Подавання солодких страв , фруктів , ягід та кондитерських виробів.
17. Подавання вишуканих страв і закусок.
18. Траншування страв.
19. Доготовання та фламбування страв і десертів.
20. Обслуговування прийомів та банкетів.
21. Характеристика закусконого фуршету.
22. Прийом «Коктейль» .Прийом «Чай».
23. Обслуговування Новорічних вечорів, весільних банкетів,ювілеїв.
24. Форми прискореного обслуговування.
25. Обслуговування конференцій . фестивалів , нарад.
26. Кейтеринг як форма ведення підприємницької діяльності.
27. Організація кейтерингової корпоративної вечірки.
28. Організація кейтерингового випускного балу.
29. Обслуговування благочинного балу.
30. Організація кейтерингового обслуговування весілля.

11. Критерії поточного оцінювання знань та вмінь студента.

Загальні критерії оцінювання студентів:

Критерії	Оцінювання за 4-бальною 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	«відмінно»
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.	«добре»
1. Слабкі знання навчального матеріалу дисципліни. 2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрунтування.	«задовільно»

3. Слабке застосування теоретичних положень при розв'язуванні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	
1. Незнання значної частини навчального матеріалу дисципліни. Незнання основних фундаментальних положень. 2. Суттєві помилки у відповідях на питання. 3. Невміння орієнтуватися при розв'язанні задач, практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.	«незадовільно»

Критерії оцінювання тестових завдань

4-бальна шкала Оцінювання	Критерії оцінювання	
«незадовільно»	Кількість не правильних відповідей сягає 8 і більше.	Студент елементарно правильно відповідає лише на 1-2 запитання.
	7 неправильних відповідей	Студент спроможний правильно відповісти лише на деякі із запропонованих запитань. Відповіді не досконалі.
	6 неправильних відповідей	Відповіді студента містять велику кількість помилок і засвідчують, що більша частина почутого ним не засвоєна.
«задовільно»	5 неправильних відповідей, решта правильні	Кількість правильних відповідей сягає за половину їхньої загальної кількості, проте відповіді недостатньо усвідомлені, неповні, низької якості (5/0, 4/2, 3/4).
	4 неправильних відповідей, решта правильні	Кількість правильних відповідей сягає більшість, проте кількість неправильних неповних відповідей значна. Зокрема й тих, що стосуються визначення теми та основної думки (4/0, 3/2, 2/4).
	3 неправильних відповідей, решта правильні	Студент в основному правильно розуміє прослухане, зокрема визначає тему і основну думку, проте трапляються непоодинокі неправильні відповіді або ж значна кількість неповних відповідей (3/0, 2/2, 1/4).
«добре»	2 неправильних відповідей, решта правильні	Студент здебільшого правильно і в основному повно відповідає на запитання, хоч помилки трапляються (2/0, 1/2).
	Усі відповіді, за винятком однієї, правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, допускаючи поодинокі огріхи, в основному правильно оцінює поставлену проблему згідно загальновідомими критеріями.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, повторюючи загальноприйняті аргументи.

«відмінно»	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, виявляючи елементи особистісного ставлення до почутого.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему, засвідчуючи глибоке розуміння суті прослуханого і в оцінці порушеної автором проблеми виявляє аргументоване, яскраво-особистісне ставлення до неї.
	Усі відповіді правильні	Студент правильно і повно відповідає на запитання, правильно оцінює поставлену проблему в розгорнутій, аргументованій оцінці проблеми, виявляє особисте ставлення, що розходиться із загальноприйнятим, пропонує нестандартне її розв'язання.

11. Методичне забезпечення.

1. Навчальна програма з дисципліни «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 «Обслуговування підприємств харчування».

3. Конспект лекцій.

4. Пакет завдань по виконанню самостійних робіт.

5.Пакет завдань по виконанню практичних робіт.

6.Тестові завдання.

7.Переік питань для заліку.

8.Перелік тестових завдань для заліку.

9.Презентації по темах.

13. Рекомендована література.

Основна література

1. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2008. – 301 с.
2. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів: Афіша - 2005. - 336 с.
3. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч. – практич. Посібник/ Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560с. : іл.
4. Сало Я.М. Організація роботи барів: Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2012. – 351 с.

Додаткова література

1. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / А. Мазаракі та ін.; ред. Н. П'ятницька; 2-ге вид., перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 579 с.
2. Ростовський В. С. Барна справа : підручник / В. С. Ростовський, С. М. Шамян. 2-е вид. – К. : ЦУЛ, 2011. – 395 с.

Інтернет ресурси

<https://youtu.be/F8EO30-B49U>

<https://youtube.com/watch?v=fE9YcRWgjug&feature=share>

<https://hotel-kyiv.kyiv.ua/banquets/banquets-buffets/>

<https://defilada.com.ua/keytering/viyizniy-banquet>

https://youtu.be/coUmRKG1dOA?si=4CQyzzahGjPIWR_d

https://youtu.be/ETWMeCc7YHg?si=OmC08YCgs4Y_4gE3

<https://youtu.be/S2E2UL0Ay0s?si=HhLJz6aFLbR6Y5gJ>