

Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора з
навчальної роботи

 Мороз О.В.

« 1 » вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА
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)
«...1...» вересня 2023року



Біль Д.С.

(прізвище ініціали)

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	2	
	годин	60	
Загальна кількість аудиторних годин		56	12
В т.ч.: -лекції		56	12
-практичні		-	-
-семінарські		-	-
-консультації		-	12
Самостійна робота, год.		4	48
Курсова робота / проєкт		-	
Форма підсумкового контролю		екзамен	

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:

ЗК07 – Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК08 – Здатність працювати в команді.

ЗК10 – Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ФК-18 – Здатність аналізувати ефективність проєктних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.\

ФК20 – Здатність здійснювати професійну діяльність з дотриманням вимог законодавства, стандартів освіти та внутрішніх нормативних документів закладу освіти.

ФК21 – 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.

ФК22 – Здатність використовувати у професійній діяльності галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук.

ФК24 – Здатність управляти комплексними діями/проєктами, відповідати за прийняття рішень у непередбачених умовах та професійний розвиток здобувачів освіти і підлеглих.

ФК25 – Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій

ПРО2 – 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.

ПР15 – Діагностувати, прогнозувати, забезпечувати ефективність та корегування освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання і допомоги здобувачам освіти в реалізації індивідуальних освітніх траєкторій.

ПР19 – Уміти обирати і застосовувати необхідне устаткування , інструменти та методи для вирішення типових складних задач у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

ПР20 – Емпатійно взаємодіяти, відповідати за прийняття рішень в межах своєї компетенції , дотримуватися стандартів професійної етики.

ПР21 – Застосовувати міжнародні та національні стандарти і практики в професійній діяльності.

ПР24 – Володіти основами управління персоналом і ресурсами, навичками планування, контролю, звітності на виробництвах, в установах, організаціях галузі аграрного виробництва , переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій .

ПР25 – Забезпечувати різні можливості і дотримуватися принципів гендерного паритету у професійній діяльності.

ПР27 – Зрозуміло подавати навчальну інформацію, переконливо доводити наукові факти, викладати власний погляд на проблему, аргументовано переконувати співрозмовника в правильності пропонованого рішення.

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	Денна			Заочна			
				Практичні заняття	Семінарські заняття	Самостійна робота	Всього	Лекції	Практична робота	Самостійна робота
1	Тема1. Вступ. Класифікація підприємств харчування	6	6	-	-	-	6	2	-	4
2	Тема2. Матеріально-технічне забезпечення підприємств харчування	8	8		-	-	8	-	-	8
3	Тема3. Зберігання продуктів харчування, тарне господарство, реклама	8	8	-	-	-	8	2	-	6

4	Організація праці на підприємствах харчування	8	8	-	-	-	8	2	-	6
5	Організація роботи цехів підприємств харчування	12	12	-	-	-	12	2	-	10
6	Організація обслуговування відвідувачів	14	10	-	-	4	12	2	-	10
7	Етикет	4	4	-	-	-	6	2	-	4
	Всього :	60	56	-	-	4	60	12	-	48

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	-
	Всього	56	12

6. Консультацій

№ 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
	Всього	-	12

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
	Всього :	4	48

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:

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.	«відмінно»
1. Достатні знання навчального матеріалу, що містяться 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 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.	«задовільно»
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.	«незадовільно»

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