

Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Заступник директора

з навчальної роботи

 Мороз О.В.

«02» вересня 2024 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 2024

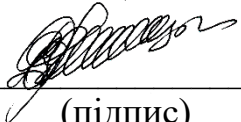
Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування» для студентів освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка
2024 р. – 16 с.

Розробники: Левицька Н.Г.- викладач фахових дисциплін, викладач вищої категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії виробничих технологій

Протокол від «30» серпня 2024 року № 1.

Голова циклової комісії



(підпис)

Біль Д.С
(прізвище та ініціали)

«30» серпня 2024 року

Голова циклової комісії

(підпис)

Біль Д.С
(прізвище та ініціали)

« ___ » _____ 20__ року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання 1 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	4
	Годин	120
Загальна кількість аудиторних годин		68
З т.ч.: - лекції;		48
- практичні;		20
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		52
Форма підсумкового контролю		Екзамен

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни

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

Вміння організувати роботу основних та спеціалізованих цехів виробництва, впровадження прогресивних технологій із обробки сировини та випуску напівфабрикатів високого ступеня готовності, централізованого постачання заготівельних та доготівельних підприємств, організації роботи складських та допоміжних приміщень, організація постачання сировини та контроль якості.

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 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 «Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування»:

- формувати теоретичні знання і застосовувати їх у практичній діяльності при організації виробництва та 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 класифікації

Процес вивчення дисципліни спрямований на формування компетентностей:

ІК. Здатність вирішувати типові спеціалізовані завдання (задачі) у професійній освіті або у процесі навчання, що вимагає застосування положень і методів наук про освіту, фундаментальних і прикладних наук у галузі аграрного виробництва та може характеризуватись певною невизначеністю умов; нести відповідальність за результати своєї діяльності; здійснювати контроль інших осіб у визначених ситуаціях.

ЗК 05. Знання та розуміння предметної області та розуміння професійної діяльності.

ЗК 07. Здатність працювати в команді.

ЗК 08. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК06. Здатність здійснювати ділові комунікації в професійній сфері.

СК 07. Здатність використовувати в професійній діяльності основні положення, методи, принципи фундаментальних та прикладних наук у галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

СК 08. Здатність експлуатувати виробниче устаткування та здійснювати технологічний процес у галузі харчових технологій.

СК 09Здатність розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані із виконанням необхідних технологічних, економічних розрахунків у галузі харчових технологій.

СК10 Здатність здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог екологічної безпеки, безпеки життєдіяльності та охорони і гігієни праці.

СК11. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

СК14. Здатність організувати та регулювати технологічні процеси, аналізувати ефективність проектних рішень, пов'язаних з підбором, експлуатацією технологічного обладнання та устаткування аграрної галузі виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

РН 04. Самостійно планувати й організувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти відповідно до вимог охорони праці, виробничої санітарії та пожежної безпеки.

РН12. Знати основи і розуміти принципи функціонування виробничого устаткування галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

РН13. Обирати і застосовувати методи для вирішення типових спеціалізованих завдань у галузі харчових технологій, а також необхідне устаткування та інструменти.

РН14. Самостійно виконувати трудові процеси в аграрному виробництві, переробці сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

РН15. Використовувати технічну термінологію галузі харчових технологій.

РН16. Розв'язувати типові спеціалізовані задачі, пов'язані з виконанням необхідних розрахунків, конструюванням технічних об'єктів у предметній галузі відповідно до спеціалізації.

РН 20. Визначати причини порушення технологічної послідовності та контролювати режим технологічних процесів виробництва аграрної продукції, якість, зберігання та безпечність сировини, напівфабрикатів харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

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.
- класифікацію підприємств за мережею, націнковою категорією, величиною, характером обслуговування та функцією виробництва
- організацію приймання сировини та постачання напівфабрикатів у різні типи підприємства
- організацію роботи основних допоміжних та спеціалізованих цехів, розміщення робочих місць та поточкових ліній
- 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:

- організовувати роботу в основних цехах по обробці сировини, підбирати механічне, теплове та холодильне обладнання відповідно до технологічного процесу
- організовувати робочі місця в основних, допоміжних та спеціалізованих цехах
- 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, преїскуранту .
- 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. Виробничо-торгова діяльність ПГХ

Тема 2. Характеристика ПГХ.

Тема 3. Організація постачання

Тема 4. Організація виробництва ПГХ

Тема 5: Матеріально – технічне забезпечення ПГХ

Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів

Тема 7. Форми обслуговування

4. Структура навчальної дисципліни

№ з/п	Назва розділів, тем	Всього	лекції	практичні	Самостійні
1.	Тема 1. Вступ. Виробничо-торгова діяльність ПГХ	4	2	-	2
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ	4	2	-	2
3.	Тема 3. Організація постачання	10	6	-	4
4.	Тема 4. Організація виробництва ПГХ	38	26	2	10
5.	Тема 5: Матеріально – технічне забезпечення ПГХ	16	2	6	8
6.	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів	18	2	8	8
7.	Тема 7. Форми обслуговування	30	8	4	18
	Всього	120	48	20	52

5. Теми лекційних занять.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Виробничо-торгова діяльність ПГХ	2

2.	Тема 2. Характеристика ПГХ.	2
3.	Тема 3. Організація постачання.	6
4.	Тема 4. Організація виробництва ПГХ	26
5.	Тема 5: Матеріально – технічне забезпечення ПГХ	2
6.	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів	2
7.	Тема 7. Форми обслуговування	8
	Всього	48

6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Тема 1. Вступ. Виробничо-торгова діяльність ПГХ	-
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ	-
3.	Тема 3. Організація постачання	-
4.	Тема 4. Організація виробництва ПГХ	2
5.	Тема 5. Матеріально – технічне забезпечення ПГХ	6
6.	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів	8
7.	Тема 7. Форми обслуговування	4
	Всього	20

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
	- Характеристика харчової промисловості України та завдання її розвитку	2
2.	Тема 2. Характеристика ПГХ.	2
	- Заготівельні та доготівельні підприємства. Підприємства з повним виробничим циклом	2
3.	Тема 3. Організація постачання.	4
	- Централізоване і децентралізоване постачання. Види постачань	2
	- Правила зберігання продуктів. Втрати при зберіганні	2
4.	Тема 4. Організація виробництва ПГХ	10
	- Характеристика виробничих приміщень закладів харчування	2
	- Правила зберігання, транспортування овочевих напівфабрикатів. Безпека праці в цеху	2
	- Цех по обробці зелені	2
	- Цех для обробки сільськогосподарської птиці	2
	- Санітарно – гігієнічна підготовка основних приміщень торгового залу.	2
5.	Тема 5: Матеріально – технічне забезпечення ПГХ	8
	- Способи розміщення меблів на ПГХ.	2
	- Столовий посуд з порцеляни, металу	2
	- Столове приладдя. Роздаткові і ріжучі інструменти. Столова білизна.	2
	- Естетика сервірування стола. Декоративне оздоблення.	2
6.	Тема 6. Організація обслуговування відвідувачів	8
	- Зустріч та розсаджування гостей	2
	- Подавання охолоджувальних, алкогольних напоїв	2
	- Подавання солодких страв, гарячих напоїв	2
	- Правила збирання використаного посуду, прибирання стола. Подавання рахунку.	2

7.	Тема 7. Форми обслуговування.	18
	- Особливості обслуговування банкетів	2
	- Прийом «Бокал шампанського», «Бокал вина»	2
	- Організація офісних заходів.	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	52

9. Методи контролю.

При організації навчального процесу з навчальної дисципліни «Організація і виробництва і 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 «Організація виробництва та обслуговування підприємств харчування» - екзамен.

Контрольні питання:

1. Масове харчування . Класифікація підприємств масового харчування.
2. Класифікація підприємств громадського харчування за категоріями.
3. Функції підприємств громадського харчування. Доготівельне та заготівельне підприємство.
4. Характеристика підприємства громадського харчування масове харчування.
5. Характеристика підприємства за класом та типом.
6. Постачання сировини. Види постачання.
7. Характеристика підприємств за мережею та націнковою категорією.
8. Види та характеристика складських приміщень.
9. Способи та правила зберігання сировини.
10. Організація тарного господарства. Види тари.
11. Організація виробничих процесів на підприємстві.

12. Структура виробництва підприємств.
13. Характеристика виробничих приміщень закладів харчування.
14. Організація та вимоги до функціональних груп приміщень.
15. Науково-технічна та технологічна підготовка виробництва.
16. Принципи розміщення обладнання на виробництві.
17. Овочевий цех, його призначення характеристика.
18. Технологічне обладнання для виробництва у підприємствах харчування.
19. Особливості організації цеху для приготування холодних страв і закусок.
20. Особливості організації гарячого цеху.
21. Цех по обробці зелені. характеристика роботи.
22. Особливості організації роботи м'ясного цеху.
23. Організація роботи цеху по обробці сільськогосподарської птиці.
24. Організація роботи хліборізки.
25. Організація роботи цеху по обробці риби та виготовленню напівфабрикатів з неї.
26. Організація роботи роздавальних.
27. Організація роботи кондитерських цехів.
28. Характеристика робочих місць кондитерського цеху по виготовленню дріжджових та бездріжджових виробів.
29. Організація роботи соусного відділення гарячого цеху.
30. Організація роботи супового відділення гарячого цеху.
31. Контроль якості сировини та готової продукції.
32. Організація роботи мийного відділення кухонного посуду.
33. Характеристика приміщень ресторану.
34. Допоміжні приміщення підприємства.
35. Меблі та обладнання торгового та бенкетного залів.
36. Асортимент скляного посуду для сервірування столів.
37. Скляний посуд для подавання страв, напоїв.
38. Характеристика столового приладдя та столової білизни.
39. Загальні правила сервірування столів.
40. Етика сервірування стола. Декоративне оздоблення стола.
41. Характеристика меню і преїскурантів. Порядок складання меню.
42. Приймання замовлень, рекомендація напоїв.
43. Способи подавання страв.
44. Способи подавання страв .Французький ,англійський та комбінований способи.
45. Подавання гарячих напоїв.
46. Подавання солодких страв , фруктів , ягід та кондитерських виробів.

47. Подавання вишуканих страв і закусок.
48. Траншування страв.
49. Доготування та фламбування страв і десертів.
50. Обслуговування прийомів та банкетів.
51. Характеристика закускового фуршету.
52. Прийом «Коктейль» .Прийом «Чай».
53. Обслуговування Новорічних вечорів, ювілеїв.
54. Форми прискороного обслуговування.
55. Обслуговування конференцій . фестивалів , нарад.
56. Кейтеринг як форма ведення підприємницької діяльності.
57. Спеціальні способи обслуговування.
58. Організація обслуговування різновидів фуршетів.
59. Обслуговування офісних заходів.
60. Організація обслуговування весільних банкетів.

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. Достатні 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

Відмінно ("5") - Студент правильно відповів на 90-100 % тестів.

Правильно, чітко і логічно і повно відповідає на всі стандартизовані питання поточної теми, включно з питаннями лекційного курсу і самостійної роботи. Тісно пов'язує теорію з практикою і правильно демонструє виконання (знання) практичних навичок. Вирішує ситуаційні задачі підвищеної складності, вміє узагальнювати матеріал.

Добре ("4") - Студент правильно відповів на 70-89% тестів.

Правильно, і по суті відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу і самостійної роботи. Демонструє виконання (знання) практичних навичок. Правильно використовує теоретичні знання при вирішенні практичних завдань. Вміє вирішувати легкі і середньої складності ситуаційні задачі. Володіє необхідними практичними навиками і прийомами їх виконання в обсязі, що перевищує необхідний мінімум.

Задовільно ("3") - Студент правильно відповів на 50-69% тестів.

Неповно, за допомогою додаткових питань, відповідає на стандартизовані питання поточної теми, лекційного курсу і самостійної роботи. Не може самостійно побудувати чітку, логічну відповідь. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок студент робить помилки. Студент вирішує лише найлегші задачі.

Незадовільно ("2") - Студент правильно виконав менше ніж 50% тестів.

Не знає матеріалу поточної теми, не може побудувати логічну відповідь, не відповідає на додаткові запитання, не розуміє змісту матеріалу. Під час відповіді і демонстрації практичних навичок робить значні, грубі помилки.

Методичне забезпечення предмету.

1. Робоча програма з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування підприємств громадського харчування».
2. Конспект лекцій.
3. Завдання по виконанню самостійних робіт.
4. Завдань по виконанню практичних робіт.
5. Тестові завдання.
6. Перелік питань для екзамену.
7. Екзаменаційні білети.
8. Презентації по темах.

13. Рекомендована література.

Основна література

1. Давидова О.Ю. Організація виробництва: підручник / Давидова О.Ю. – Х.: вид – во Світ Книг, 2021. – 266 с.
2. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: Підручник / Кер. кол. авт, і наук. ред. проф. Т.Л., Мостенська. - К. Кондор- Видавництво, 2012. — 492 с.
3. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2008. – 301 с.
4. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. - Львів: Афіша - 2005. - 336
5. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч. – практ. Посібник/ Я.М. Сало – Львів: Афіша, 2013. – 560с. : іл.
6. Сало Я.М. Організація роботи барів: Довідник бармена. – Львів: Афіша, 2012. – 351 с.
7. Н.О. П'ятницька. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2011.-584 с.

Додаткова література

1. Доцяк В.С. Українська кухня: підручник / Доцяк В.С. – К.: 4-те вид. Ігнатекс-Україна, 2013. – 568 с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник. – К.: Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури, 2007. – 382 С.
3. 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.
4. 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-banket>

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

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

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