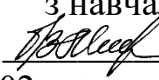


Коломийський індустріально-педагогічний фаховий коледж

Циклова комісія виробничих технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Заступник директора
з навчальної роботи
 Мороз О.В.
«02» вересня 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 та 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 015.37 «Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології» за галуззю знань 01 Освіта/ Педагогіка

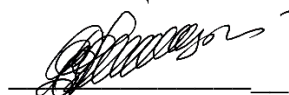
2023 р. – 13 с.

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

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії виробничих технологій

Протокол від «01» вересня 2023 року № 1

Голова циклової комісії



(підпис)

Біль Д.С
(прізвище та ініціали)

«01» вересня 2023 року

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників		Характеристика навчальної дисципліни
		Денна форма навчання 1-2 семестр
Загальний обсяг навчальної дисципліни	кредитів ЄКТС	2
	Годин	60
Загальна кількість аудиторних годин		54
З т.ч.: - лекції;		36
- практичні;		18
- семінарські;		-
- лабораторні.		-
Самостійна робота, год.		6
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 особистостей 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:

ЗК 05. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК 07. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 08. Здатність працювати в команді.

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

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

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

ФК 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.

ФК 25. Здатність збирати, аналізувати та інтерпретувати інформацію (дані) в галузі аграрного виробництва, переробки сільськогосподарської продукції та харчових технологій.

Очікувані програмні результати навчання.

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 організовувати власну професійну діяльність і діяльність здобувачів освіти і підлеглих.

ПР 09. Відшуковувати, 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.

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.	14	8	6	-
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.	14	6	8	-
4.	Тема 4. Форми обслуговування.	30	20	4	6
	Всього	60	36	18	6

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.	-
3.	Тема 3. Організація обслуговування відвідувачів.	-

4.	Тема 4. Форми обслуговування.	24
	- Експерт фуршет. Сервірування столу	1
	- Прийом «Бокал шампанського», «Бокал вина»	1
	Організація офісних заходів.	
	- Обслуговування новорічних вечорів	1
	- Обслуговування весільних банкетів	1
	- Коктейль «Парті», чай «Файв-оклок»	1
- Святковий стіл на Різдво	1	
	Всього	6

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 банкетного 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. Доготовування 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
<p>1. Глибокі знання навчального матеріалу, що містяться в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння чітко, лаконічно, логічно, послідовно доповідати і відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи</p>	«відмінно»
<p>1. Достатні знання навчального матеріалу, що міститься в основних і додаткових рекомендованих літературних джерелах.</p> <p>2. Вміння аргументовано відповідати на поставлені питання.</p> <p>3. Вміння застосовувати теоретичні положення при розв'язуванні тестів, задач та практичних завдань, виконанні самостійної та індивідуальної роботи.</p>	«добре»
<p>1. Слабкі знання навчального матеріалу дисципліни.</p> <p>2. неточні або недостатньо аргументовані відповіді на поставлені питання з порушенням послідовності їх обґрунтування.</p>	«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

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 відповів на 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.

11. Методичне забезпечення.

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

2. Конспекти лекцій.

3. Завдання по виконанню самостійних робіт.

4. Завдання по виконанню практичних робіт.

5. Тестові завдання.

6. Перелік питань для заліку.

7. Перелік тестових завдань для заліку.

8. 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-banket>
https://youtu.be/coUmRKG1dOA?si=4CQyzzahGjPIWR_d
https://youtu.be/ETWMeCc7YHg?si=OmC08YCgs4Y_4gE3
<https://youtu.be/S2E2UL0Ay0s?si=HhLJz6aFLbR6Y5gJ>