

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

## РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

### Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства

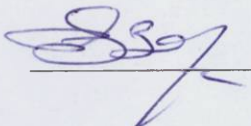
*(назва навчальної дисципліни)*

освітній рівень	першій (бакалаврський) рівень вищої освіти <i>(назва освітнього рівня)</i>
галузь знань	24 Сфера обслуговування <i>(шифр і назва галузі знань)</i>
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа <i>(код і назва спеціальності)</i>
спеціалізація	<i>(назва спеціалізації)</i>
освітня програма	Готельно-ресторанна справа <i>(назва освітньої програми)</i>
мова навчання	українська

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства» розроблена на підставі програми навчальної дисципліни «Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства», затвердженої на засіданні Педагогічної ради Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (протокол від «30» червня 2020 р. № 5)

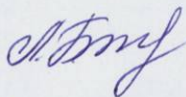
Розробник: Жуков Євгеній Вікторович – кандидат технічних наук, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Затверджено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи (протокол від 26.06.2020 № 8).

Голова циклової комісії  Р. Р. Зоря

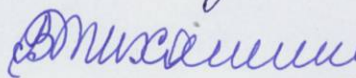
**Погоджено:**

Заступник директора  
з навчально-методичної роботи



Л. М. Біленко

Методист вищої категорії



В. М. Тихонович

Завідувач відділення економіки та бізнесу



О. А. Золотухіна

## Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» є складовою освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, **24 Сфера обслуговування**, спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**, освітньо-професійної програми **Готельно-ресторанна справа**.

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» є формування у майбутніх бакалаврів системи теоретичних та прикладних знань з організації обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства, особливостей надання сервісу в залежності від вікових та інших особливостей контингентів, навичок щодо технологій управління сервісними процесами, методів забезпечення ефективної господарської діяльності. Необхідно сприяти розширенню світогляду студентів через розвиток аналітичного мислення, осягнення сучасних практик організації роботи закладу, організаційних знань та навичок для вирішення бізнес проблем і професійної реалізації.

### Обсяг навчальної дисципліни

Форми здобуття освіти	Кредити ЄКТС	Години	Навчальні заняття				Самостійна робота
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні	
Денна	6	180	30	30	-	-	120
Заочна	6	180	4	12	-	-	164

Навчальна дисципліна «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» вивчається:

- здобувачами освіти за денною формою на першому курсі у другому семестрі і передбачає екзамен;
- здобувачами освіти за заочною формою на першому курсі у другому семестрі та на другому курсі у першому семестрі і передбачає екзамен.

**Статус навчальної дисципліни:** вибіркова.

**Передумови** вивчення навчальної дисципліни «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**»: навчальна дисципліна «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» є дисципліною циклу професійної підготовки, яка формує основні компетенції здобувачів вищої освіти, котрі навчаються за освітньою програмою. Передумовами вивчення є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти під час навчання на початковому (короткому) циклі, при вивченні навчальних дисциплін циклу професійної підготовки. Також до передумов вивчення навчальної дисципліни «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» можна віднести досвід та практичні навички, накопичені та закріплені під час успішного проходження виробничих практик.

**Очікувані результати навчання:** передбачувані результати вивчення дисципліни «**Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**» мають стати складниками таких **програмованих результатів навчання:** знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН1); знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук (ПРН2); розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу (ПРН5); аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу (ПРН6); організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг

на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки (ПРН7); здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів (ПРН9); здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства (ПРН12); визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу (ПРН13); виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності (ПРН16).

Здобувач освіти має **розумітися** на таких питаннях, як: теоретико-методологічна база організації обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства; типологія закладів ресторанного господарства, спрямованих на надання сервісу цільовим контингентам; основні етапи сервісного процесу; особливості діяльності в умовах COVID-19. **Уміти**: планувати діяльність структурних підрозділів і закладу в цілому, оцінювати потрібність в сировинних, апаратних та робочих ресурсах; аналізувати результати діяльності.

### Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	Критерії оцінювання	За 100-бальною шкалою
Низький (недостатній)	Здобувач освіти не засвоїв більшість тем програми навчальної дисципліни, не вміє викласти зміст більшості основних питань. Не виконав більшості завдань кожної теми та поточного контролю в цілому. Володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, викладає його фрагментарно.	1–34
	Здобувач освіти засвоїв лише окремі питання програми навчальної дисципліни. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань. Виконав лише окремі завдання кожної теми та поточного контролю в цілому. Володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.	35-59
Середній (репродуктивний)	Здобувач освіти недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми програми навчальної дисципліни, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань. Окремі завдання кожної теми та поточного контролю виконав не повністю, володіє матеріалом на репродуктивному рівні, здатний відтворити значну його частину, робить спроби аргументувати відповідь прикладами, може відтворити значну частину теоретичного матеріалу.	60–74
Достатній (конструктивний)	Здобувач освіти недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання програми навчальної дисципліни. Вміє самостійно викласти зміст основних питань, виконав завдання кожної теми та поточного контролю в цілому, дає досить повну відповідь на поставлені запитання з незначними неточностями. Певною мірою володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його при виконанні практичних завдань. Розв'язує практичні завдання в стандартних ситуаціях, може наводити окремі власні приклади на підтвердження своїх думок.	75–89
Достатній (творчий)	Здобувач освіти повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, виявляє глибокі теоретичні знання та уміння застосовувати їх у різноманітних ситуаціях, розуміє значення навчальної дисципліни для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного контролю в цілому. Може наводити переконливі оригінальні приклади з практики для доведення власної позиції. Брав участь в олімпіадах, конкурсах, конференціях.	90–100

## **Засоби діагностики результатів навчання, методи їх демонстрування**

Засоби діагностики результатів навчання включають: презентація результатів виконаних завдань; відповідь на питання; участь у дискусіях; тестування.

### **Програма навчальної дисципліни Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами**

#### **Модуль 1 Загальні вимоги до організації харчування дітей**

##### *Тема 1.1 Характеристика харчування контингенту*

Енергетична та поживна цінність їжі. Вікові групи контингенту. Планування потреби в калорійності. Планування потреби в білках. Планування потреби в жирах. Планування потреби в вуглеводах. Режими харчування дітей та учнів. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня. Орієнтовний вихід порцій. Термінологія галузі.

##### *Тема 1.2 Легітимні основи організації харчування дітей*

Організаційні форми суб'єктів господарювання. Правове поле галузі. Підприємницька ініціатива. Напрямки державного регулювання та контролю. Реєстрація потужності.

##### *Тема 1.3 Характеристика закладів харчування*

Основні функції ЗРГ. Способи організації харчування дітей та учнів. Класифікація ЗРГ. Кейтеринг. Характеристика типу ЗРГ «харчоблок». Характеристика типу ЗРГ «їдальня». Характеристика типу «буфет».

##### *Тема 1.4 Конфігурація інфраструктури*

Номенклатура приміщень. Взаємозв'язок приміщень та просторове компонування. Організація виробничого приміщення. Матеріальні потоки. Принцип поточковості виробництва. Зворотні та перехресні потоки. Розрахунок корисної та загальної площі цеху. Організація робочих місць.

##### *Тема 1.5 Конфігурація персоналу*

Організаційна структура. Посадові інструкції. Керівник закладу освіти. Медичний працівник закладу освіти. Комірник (завгосп). Завідувач виробництва. Кухар. Вихователь. Помічник вихователя. Компетентності. Навчання персоналу.

#### **Модуль 2 Конфігурація виробничого процесу**

##### *Тема 2.1 Примірні меню та картотека страв*

Призначення циклічного меню. Складання примірного двотижневого меню. Комбінування продуктів в меню. Меню-розклад. Технологічна картка страви. Картотека страв. Заборонені продукти.

##### *Тема 2.2 Планування продовольчого постачання*

Закупівля товарів, робіт і послуг за державні кошти. Оцінювання та вибір постачальників. Специфікації на харчові продукти та об'єкти матеріально-технічного постачання. Закупівля послуг. Попереднє щомісячне замовлення. Заявка на продукти. Частота та обсяг завою. Графік завою.

##### *Тема 2.3 Приймання та зберігання продовольчої сировини*

Вимоги до транспорту. Приймання за якістю та кількістю. Журнал бракеражу сирих продуктів. Дії при встановленні недоброякісності будь-якого продукту. Дії при виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів. Призначення складської групи приміщень. Терміни та умови зберігання харчових продуктів. Приймання фляжного молока.

##### *Тема 2.4 Особливості виробничого процесу*

Меню-розклад. Видача продуктів на виробництво. Комора добового запасу. Розморожування заморожених продуктів. Обробка яєць. Особливості технології страв дитячого харчування. Подвійна теплова обробка.

**Тема 2.5 Організація видачі кулінарної продукції**

Терміни та умови зберігання страв та кулінарних виробів на роздачі. Графік видачі раціонів на групи. Графік харчування учнів. Видача раціонів на групи.

**Модуль 3 Адміністрування сервісного процесу**

**Тема 3.1 Обслуговування школярів та студентів**

Транспортування раціонів на групи. Організація споживання в групах. Організація споживання в обідніх залах. Попереднє накриття. Обробка використаних столового посуду та приборів.

**Тема 3.2 Контроль сервісного процесу**

Встановлення фактичної кількості відходів. Встановлення фактичного виходу страв та кулінарних виробів. Призначення добової проби. Відбір та зберігання добової проби.

**Тема 3.3 Бракераж готової продукції**

Еталонні страви. Призначення та підготовка бракеражної комісії. Бракераж готової кулінарної продукції. Перевірка виходу. Бракеражний журнал.

**Тема 3.4 Санітарно-гігієнічний режим**

Вимоги до миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Мийні та дезінфекційні засоби. Вимоги до миття столового посуду та приборів. Графік прибирання приміщень харчоблоку. Поводження з відходами. Особиста гігієна робітників. Інспектування наявності гризунів, комах, санітарного стану.

**Тема 3.5 Документація сервісного процесу**

Базова документація сервісного процесу. Оперативна документація сервісного процесу. Сучасні законодавчі вимоги до інформування споживачів.

**Структура навчальної дисципліни**

Назви модулів і тем	Кількість годин												
	усього	денна форма						заочна форма					
		аудиторні	у тому числі				самостійна робота	аудиторні	у тому числі			самостійна робота	
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні			лекції	практичні	семінарські		лабораторні
<b>Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства</b>													
Тема 1.1 Характеристика харчування контингенту	12	4	2	2			8	4	2	2			10
Тема 1.2 Легітимні основи організації харчування дітей	12	4	2	2			8						11
Тема 1.3 Характеристика закладів харчування	12	4	2	2			8	4	2	2			11
Тема 1.4 Конфігурація інфраструктури	12	4	2	2			8						11

Тема 1.5 Конфігурація персоналу	12	4	2	2		8					11
<b>Разом за модулем 1</b>	60	20	10	10		40	8	4	4		54
<b>Модуль 2 Організація виробничого процесу</b>											
Тема 2.1 Примірні меню та картотека страв	12	4	2	2		8	2		2		11
Тема 2.2 Планування продовольчого постачання	12	4	2	2		8	2		2		11
Тема 2.3 Приймання та зберігання продовольчої сировини	12	4	2	2		8					11
Тема 2.4 Особливості виробничого процесу	12	4	2	2		8					11
Тема 2.5 Організація видачі кулінарної продукції	12	4	2	2		8					11
<b>Разом за модулем 2</b>	60	20	10	10		40	4	0	4		55
<b>Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу</b>											
Тема 3.1 Обслуговування школярів та студентів	12	4	2	2		8					11
Тема 3.2 Контроль сервісного процесу	12	4	2	2		8	4		2		11
Тема 3.3 Бракераж готової продукції	12	4	2	2		8			2		11
Тема 3.4 Санітарно-гігієнічний режим	12	4	2	2		8					11
Тема 3.5 Документація сервісного процесу	12	4	2	2		8					11
<b>Разом за модулем 3</b>	60	20	10	10		40	10	0	4		55
<b>Усього</b>	<b>180</b>	<b>60</b>	<b>30</b>	<b>30</b>		<b>120</b>	<b>26</b>	<b>4</b>	<b>12</b>		<b>164</b>

### Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
<b>Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства</b>			
1	Тема 1.1 Характеристика харчування контингенту	2	2
2	Тема 1.2 Легітимні основи організації харчування дітей	2	
3	Тема 1.3 Характеристика закладів харчування	2	2
4	Тема 1.4 Конфігурація інфраструктури	2	
5	Тема 1.5 Конфігурація персоналу	2	
	<b>Разом за модулем 1</b>	10	4
<b>Модуль 2 Організація виробничого процесу</b>			
6	Тема 2.1 Примірні меню та картотека страв	2	2
7	Тема 2.2 Планування продовольчого постачання	2	2
8	Тема 2.3 Приймання та зберігання продовольчої сировини	2	
9	Тема 2.4 Особливості виробничого процесу	2	
10	Тема 2.5 Організація видачі кулінарної продукції	2	
	<b>Разом за модулем 2</b>	10	4
<b>Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу</b>			
11	Тема 3.1 Обслуговування школярів та студентів	2	

12	Тема 3.2 Контроль сервісного процесу	2	2
13	Тема 3.3 Бракераж готової продукції	2	2
14	Тема 3.4 Санітарно-гігієнічний режим	2	
15	Тема 3.5 Документація сервісного процесу	2	
	<b>Разом за модулем 3</b>	10	4
<b>Усього</b>		<b>30</b>	<b>12</b>

#### Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма

#### Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
-	-	-	-

#### Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
<b>Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства</b>			
1	Тема 1.1 Характеристика харчування контингенту	8	10
2	Тема 1.2 Легітимні основи організації харчування дітей	8	11
3	Тема 1.3 Характеристика закладів харчування	8	11
4	Тема 1.4 Конфігурація інфраструктури	8	11
5	Тема 1.5 Конфігурація персоналу	8	11
	<b>Разом за модулем 1</b>	40	54
<b>Модуль 2 Організація виробничого процесу</b>			
6	Тема 2.1 Примірні меню та картотека страв	8	11
7	Тема 2.2 Планування продовольчого постачання	8	11
8	Тема 2.3 Приймання та зберігання продовольчої сировини	8	11
9	Тема 2.4 Особливості виробничого процесу	8	11
10	Тема 2.5 Організація видачі кулінарної продукції	8	11
	<b>Разом за модулем 2</b>	40	55
<b>Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу</b>			
11	Тема 3.1 Обслуговування школярів та студентів	8	11
12	Тема 3.2 Контроль сервісного процесу	8	11
13	Тема 3.3 Бракераж готової продукції	8	11
14	Тема 3.4 Санітарно-гігієнічний режим	8	11
15	Тема 3.5 Документація сервісного процесу	8	11
	<b>Разом за модулем 3</b>	40	55
<b>Усього</b>		<b>120</b>	<b>164</b>

**Форми поточного та підсумкового контролю:** індивідуальна, групова, фронтальна перевірки; усний, письмовий, практичний, тестовий, модульний контроль; самоконтроль, взаємоконтроль; екзамен.



**Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (за потребою).** Спеціального обладнання та програмного забезпечення при вивченні навчальної дисципліни програмою не передбачено, але передбачено широке використання навчальних презентацій.

## Рекомендовані джерела інформації

### Основні

1. Методичні рекомендації з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах. URL: <https://bit.ly/2IQgN8O>.
2. Методичні рекомендації з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. URL: <https://bit.ly/38VRz3L>.
3. Організація харчування дітей у закладах дошкільної освіти. Довідник. Київ: МФЦС, 2017. URL: <https://bit.ly/3nv19yO>.
4. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Шик Л. Л. Організація раціонального харчування в ДНЗ. Харків: Видавнича група «Основа», 2013. 235 с.

### Додаткові

1. Гігієнічні вимоги до харчоблоку, розташованого в закладі загальної середньої освіти: Постанова Кабінету Міністрів України (проект). URL: <https://bit.ly/38Uu3Ej>.
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ, 1999. III, 31 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. III, 12 с.
4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ: Літопис, 2011. 992 с.
5. Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. Наказ Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 N 298/227. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06>.
6. Клопотенко Є. В. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів, 2019. 280 с.
7. НПАОП 55.0-1.02-96 (ДНАОП 7.1.30-1.02-96). Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. URL: <http://sop.zp.ua>.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
9. Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України (проект). URL: <https://bit.ly/35H2LPV>.
10. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Закон України № 771/97-ВР URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
11. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування URL: [http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2\\_030103.pdf](http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2_030103.pdf).