

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний коледж

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

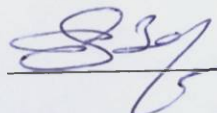
Організація ресторанного господарства

освітній рівень	перший (бакалаврський)
галузь знань	18 Виробництво та технології
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	
освітня програма	«Ресторанні технології»
мова навчання	українська

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

Розробник програми: Жуков Є.В., канд. техн. наук, викладач

Затверджено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи (протокол від «26» червня 2020 року № 8)

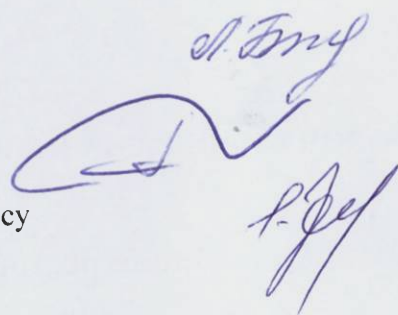
Голова циклової комісії  Р.Р.Зоря

Погоджено:

Заступник директора
з навчально-методичної роботи

Методист вищої категорії

Завідувач відділення економіки та бізнесу



Л.М.Біленко

Г.М.Гузенко

О.А.Золотухіна

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «**Організація ресторанного господарства**» є складовою освітньої програми підготовки здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня, галузі знань **18 Виробництво та технології**, спеціальності **181 Харчові технології**, спеціалізації **Ресторанні технології**.

Метою вивчення навчальної дисципліни «**Організація ресторанного господарства**» є формування у майбутніх бакалаврів системи теоретичних та прикладних знань з організації ресторанного господарства та її особливостей, навичок щодо технологій управління закладами ресторанного господарства, 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	42	42	-	-	96
Заочна	9	270	14	12	-	-	244

Навчальна дисципліна «**Організація ресторанного господарства**» вивчається:

- здобувачами освіти за денною формою на другому курсі у третьому семестрі і передбачає екзамен;
- здобувачами освіти за заочною формою на другому курсі у третьому й четвертому семестрах і передбачає екзамен.

Статус навчальної дисципліни: обов'язкова.

Передумови вивчення навчальної дисципліни «**Організація ресторанного господарства**»: навчальна дисципліна «**Організація 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 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 ресторанного господарства**» мають стати складниками таких **програмованих результатів навчання:** знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій (ПРН1); виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти (ПРН2); організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування (ПРН7); вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення (ПРН12); обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту (ПРН13); підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти; організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва (ПРН14); дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та

організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності (ПРН16); мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи; вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій (ПРН17); мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності (ПРН20); здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів (ПРН21); виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки (ПРН22).

Здобувач освіти має **розумітися** на таких питаннях, як: теоретико-методологічна база організації ресторанного господарства; історія та основні етапи розвитку галузі; типологія закладів ресторанного господарства; основні функції господарювання закладів галузі; 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 Адміністрування ресторанного господарства

Тема 1.1 Ресторанне господарство в сучасних умовах

Місія ресторанного господарства в сучасних умовах. Характеристика бізнес-середовища галузі. Основні напрямки розвитку. Термінологія галузі. Особливості ресторанних послуг під час COVID-19.

Тема 1.2 Легітимні основи господарської діяльності

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

Тема 1.3 Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ

Основні функції ЗРГ. Сучасний підхід до сервісної діяльності. Додаткові послуги ЗРГ. Класифікація ЗРГ.

Тема 1.4 Характеристика заготівельних ЗРГ

Технологічний процес заготівельних ЗРГ. Сировина та напівфабрикати. Неперероблені та перероблені харчові продукти. Фабрика-заготівельна. Напівфабрикати високого ступеню готовності. Ready-to-cook та Ready-to-eat. Фабрика-кухня. Кейтеринг.

Тема 1.5 Характеристика їдальнь та буфетів

Закриті ЗРГ. Доготівельні ЗРГ. Форма виробництва «на напівфабрикатах». Їдальні-роздавальні.

Тема 1.6 Характеристика ресторанів, барів та кафе

Загальнодоступні ЗРГ. Форма виробництва «на сировині». Тип ЗРГ «Ресторан». Тип ЗРГ «Бар». Тип ЗРГ «Кафе». Тип ЗРГ «Закусочна».

Модуль 2 Організація виробничого процесу

Тема 2.1 Організація постачання ЗРГ

Задачі постачання в сучасних умовах. Продуктове та матеріально-технічне постачання. Простежуваність «крок назад». Джерела постачання. Вибір постачальника. Система НАССР у постачальника. Організація постачання. Транспортне пакування. Зворотна тара. Графік заводу. Приймання за якістю та кількістю. Вагове господарство. Закупівля послуг.

Тема 2.2. Організація складського господарства

Призначення складської групи приміщень. Номенклатура приміщень складської групи. Просторове компонування. Складське обладнання та інвентар. Режими та способи зберігання. Відпуск продуктів. Принципи обробки об'єктів зберігання — FIFO, FEFO и LIFO. Розтарювання. Внутрішня тара.

Тема 2.3 Структура виробництва

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

Тема 2.4 *Організація роботи заготівельних цехів*

Призначення заготівельних цехів. Організація обробки сировини рослинного походження. Овочевий цех. Номенклатура напівфабрикатів. Обладнання та інвентар. Організація обробки сировини тваринного походження. М'ясо-рибний цех. Технології розморожування. Номенклатура напівфабрикатів. Обладнання та інвентар. Управління відходами.

Тема 2.5 *Організація роботи доготівельних цехів*

Призначення доготівельних цехів. Організація роботи гарячого цеху. Супове відділення. Соусне відділення. Обладнання та інвентар гарячого цеху. Принципи розстановки обладнання. Модульне обладнання. Норми оснащення обладнанням. Розрахунки обладнання. Організація роботи холодного цеху. Обладнання та інвентар холодного цеху.

Тема 2.6 *Організація роботи доготівельних цехів*

Організація роботи кондитерського цеху. Відділення кондитерського цеху. Організація роботи цеху борошняних виробів. Обладнання та інвентар. Організація роботи мийної кухонного посуду. Організація роботи роздавальної.

Модуль 3 *Оперативне планування виробничого процесу*

Тема 3.1 *Оперативне планування роботи заготівельних ЗРГ*

Виробнича програма цеху. Норми відходів при холодній обробці. Вихід напівфабрикатів. Документація оперативного планування.

Тема 3.2. *Оперативне планування роботи ЗРГ з повним циклом виробництва*

Асортиментний мінімум. План-меню. Графік завантаження торговельної зали. Норми втрат при тепловій обробці. Графік завантаження обладнання.

Тема 3.3 *Загальні принципи складання меню*

Призначення меню. Види меню. Порядок запису страв в меню. Сучасні вимоги до інформування споживачів.

Тема 3.4 *Розрахунок сировини*

Призначення сировинної відомості. Поняття «брутто», «нетто», «вихід кулінарного виробу». Food cost. Аналізування сировинної матриці.

Тема 3.5 *Система технологічної документації*

Призначення технологічної документації. Технічні умови. Рецептура. Збірник рецептур. Технологічна карточка. Техніко-технологічна карточка. Технологічна схема. Технологічна інструкція..

Тема 3.6. *Бракераж*

Бракераж в сучасному громадському харчуванні. Характеристика показників. Характеристика дефектів. Призначення бракеражного журналу. Добова проба.

Тема 3.7 *Графіки виходу на роботу*

Денний, місячний та річний графік. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступеневий) графік виходу на роботу. Двохбригадний графік виходу на роботу.

Тема 3.8 *Виробничий та сервісний персонал*

Компетентність та кваліфікація. Кваліфікація робітників ресторанного господарства. Бригадна організація робітників виробництва. Бригадна організація сервісного персоналу.

Тема 3.9 *Визначення чисельності робітників*

Нормування праці. Розрахунок за допомогою норм часу. Розрахунок за допомогою норм виробітку. Розрахунок за допомогою норм обслуговування.

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	
Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства												
Тема 1.1 Ресторанне господарство в сучасних умовах	8	4	2	2			4	4	2	2		8
Тема 1.2 Легітимні основи господарської діяльності	9	4	2	2			5					13
Тема 1.3 Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ	9	4	2	2			5	4	2	2		9
Тема 1.4 Характеристика заготівельних ЗРГ	8	4	2	2			4					13
Тема 1.5 Характеристика їдальнь та буфетів	9	4	2	2			5					13
Тема 1.6 Характеристика ресторанів, барів та кафе	8	4	2	2			4	4	2	2		8
Разом за модулем 1	51	24	12	12			27	12	6	6		64
Модуль 2 Організація виробничого процесу												
Тема 2.1 Організація постачання ЗРГ	9	4	2	2			5					13
Тема 2.2 Організація складського господарства	8	4	2	2			4	4	2	2		8
Тема 2.3 Структура виробництва	9	4	2	2			5					13
Тема 2.4 Організація роботи заготівельних цехів	8	4	2	2			4					13
Тема 2.5 Організація роботи доготівельних цехів	9	4	2	2			5					13
Тема 2.6 Організація роботи спеціалізованих цехів	8	4	2	2			4					13
Разом за модулем 2	51	24	12	12			27	4	2	2		73
Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу												
Тема 3.1 Оперативне планування роботи заготівельних ЗРГ	9	4	2	2			5					13
Тема 3.2 Оперативне планування роботи ЗРГ з повним циклом виробництва	8	4	2	2			4	4	2	2		8
Тема 3.3 Загальні принципи складання меню	9	4	2	2			5					13
Тема 3.4 Розрахунок сировини	8	4	2	2			4					13

Тема 3.5 Система технологічної документації	9	4	2	2		5					13
Тема 3.6 Бракераж	8	4	2	2		4	4	2	2		8
Тема 3.7 Графіки виходу на роботу	9	4	2	2		5					13
Тема 3.8 Виробничий та сервісний персонал	9	4	2	2		5					13
Тема 3.9 Визначення чисельності робітників	9	4	2	2		5	2	2			13
Разом за модулем 3	78	36	18	18		42	10	6	4		107
Усього	180	84	42	42		96	26	14	12		244

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства			
1	Тема 1.1 Ресторанне господарство в сучасних умовах	2	2
2	Тема 1.2 Легітимні основи господарської діяльності	2	
3	Тема 1.3 Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ	2	2
4	Тема 1.4 Характеристика заготівельних ЗРГ	2	
5	Тема 1.5 Характеристика їдальнь та буфетів	2	
6	Тема 1.6 Характеристика ресторанів, барів та кафе	2	2
	Разом за модулем 1	12	6
Модуль 2 Організація виробничого процесу			
7	Тема 2.1 Організація постачання ЗРГ	2	
8	Тема 2.2 Організація складського господарства	2	2
9	Тема 2.3 Структура виробництва	2	
10	Тема 2.4 Організація роботи заготівельних цехів	2	
11	Тема 2.5 Організація роботи доготівельних цехів	2	
12	Тема 2.6 Організація роботи спеціалізованих цехів	2	
	Разом за модулем 2	12	2
Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу			
13	Тема 3.1 Оперативне планування роботи заготівельних ЗРГ	2	
14	Тема 3.2 Оперативне планування роботи ЗРГ з повним циклом виробництва	2	2
15	Тема 3.3 Загальні принципи складання меню	2	
16	Тема 3.4 Розрахунок сировини	2	
17	Тема 3.5 Система технологічної документації	2	
18	Тема 3.6 Бракераж	2	2
19	Тема 3.7 Графіки виходу на роботу	2	
20	Тема 3.8 Персонал та нормування праці	2	
21	Тема 3.9 Визначення чисельності робітників	2	
	Разом за модулем 3	18	4
	Усього	42	12

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
Модуль 1 Адміністрування ресторанного господарства			
1	Тема 1.1 Ресторанне господарство в сучасних умовах	4	8
2	Тема 1.2 Легітимні основи господарської діяльності	5	13
3	Тема 1.3 Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ	5	9
4	Тема 1.4 Характеристика заготівельних ЗРГ	4	13
5	Тема 1.5 Характеристика їдальнь та буфетів	5	13
6	Тема 1.6 Характеристика ресторанів, барів та кафе	4	8
	Разом за модулем 1	27	64
Модуль 2 Організація виробничого процесу			
7	Тема 2.1 Організація постачання ЗРГ	5	13
8	Тема 2.2 Організація складського господарства	4	8
9	Тема 2.3 Структура виробництва	5	13
10	Тема 2.4 Організація роботи заготівельних цехів	4	13
11	Тема 2.5 Організація роботи доготівельних цехів	5	13
12	Тема 2.6 Організація роботи спеціалізованих цехів	4	13
	Разом за модулем 2	27	73
Модуль 3 Оперативне планування виробничого процесу			
13	Тема 3.1 Оперативне планування роботи заготівельних ЗРГ	5	13
14	Тема 3.2 Оперативне планування роботи ЗРГ з повним циклом виробництва	4	8
15	Тема 3.3 Загальні принципи складання меню	5	13
16	Тема 3.4 Розрахунок сировини	4	13
17	Тема 3.5 Система технологічної документації	5	13
18	Тема 3.6 Бракераж	4	8
19	Тема 3.7 Графіки виходу на роботу	5	13
20	Тема 3.8 Персонал та нормування праці	5	13
21	Тема 3.9 Визначення чисельності робітників	5	13
	Разом за модулем 3	42	107
Усього		96	244

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. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ, 2016. 280 с.
2. HoReCa : у 3-х т. Т. 2 : Ресторани. Київ, 2017. 312 с.

Додаткові

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства). Київ, 2010. II, 86 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. III, 12 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2011. 992 с.
4. 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>. (Last accessed 30.08.2020).
5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>. (Last accessed 30.08.2020).
6. 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>. (Last accessed 30.08.2020).
7. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування URL: http://www.riodonetsk.com/restoran/law/2_030103.pdf. (Last accessed 30.08.2020).
8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ, 1999. III, 31 с.