

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 виробництва в закладах ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

освітній рівень	початковий рівень (короткий цикл) вищої освіти <i>(назва освітнього рівня)</i>
галузь знань	18 Виробництво та технології <i>(шифр і назва галузі знань)</i>
спеціальність	181 Харчові технології
спеціалізація	Виробництво харчової продукції <i>(назва спеціалізації)</i>
освітньо-професійна програма	«Виробництво харчової продукції» <i>(назва освітньої програми)</i>
мова навчання	українська

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

Розробник програми: Ашгаєва Н.Л., викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Затверджено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

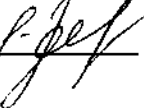
Протокол від 28.08 2020 року № 1

Голова циклової комісії  (Зоря Р.Р.)

Погоджено:

Заступник директора
з навчально-методичної роботи  Біленко Л.М.

Методист вищої категорії  Тихонович В.М.

Завідувач відділення харчових
технологій та ресторанного бізнесу  Золотухіна О.О.

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «*Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*» є складовою освітньо-професійної програми здобувачів початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти, галузі знань 18 «*Виробництво та технології*», спеціальності 181 «*Харчові технології*», спеціалізації «*Виробництво харчової продукції*».

Метою вивчення навчальної дисципліни «*Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*» є формування у студентів системи знань і практичних умінь і навичок з наукової організації технологічного процесу і праці на виробництві, реалізації споживання продукції підприємств ресторанного господарства; упровадження прогресивної технології, випуску напівфабрикатів високого ступеню готовності, організації комерційної діяльності підприємств; підвищення якості теоретичної підготовки молодшого спеціаліста у зв'язку з переходом галузі на нові господарські відносини в умовах ринкової економіки.

Обсяг навчальної дисципліни

Форми здобуття освіти	Кредити ЄКТС	Години	Навчальні заняття				Самостійна робота
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні	
Денна	6,0	180	56	56	-	-	68
Заочна	-	-	-	-	-	-	-

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

- здобувачами освіти за денною формою на II та III курсі, у IV семестрі передбачає диференційний залік, у V семестрі екзамен.

Статус навчальної дисципліни: обов'язкова.

Передумови вивчення навчальної дисципліни «*Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*». Навчальна дисципліна «*Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*» є оволодіння фаховими компетентностями, що сформувалися у здобувачів освіти при вивченні таких навчальних дисциплін, технологія виробництва кулінарної продукції, устаткування закладів ресторанного господарства та ін., які можна віднести до дисциплін професійної підготовки. Дисципліна тісно переплітається з навчальними дисциплінами, якими оволодівають здобувачі освіти за освітньо-професійною програмою, а саме: устаткування закладів ресторанного господарства, технологія виробництва кулінарної продукції, кулінарна етнологія, предмет спецпідготовки, основи охорони праці, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції.

Очікувані результати навчання: передбачувані результати вивчення навчальної дисципліни «*Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*» мають стати складниками таких програмованих результатів навчання: володіти інноваційними технологіями ресторанного господарства, основними, допоміжними та обслуговуючими технологічними процесами, циклами та операціями, що лежать в основі діяльності підприємства (ПРН06), уміти використовувати методи і принципи проектування і розробки будівель, інженерного та технологічного обладнання у ресторанному господарстві з урахуванням функціонального призначення. Демонструвати вміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників підприємства з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо (ПРН16), демонструвати вміння організувати та удосконалювати процес виробництва і реалізації продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів. Уміти організувати ефективну взаємодію всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур підприємств ресторанного господарства з дотриманням діючих нормативних документів

(ПРН17), уміти проектувати технологічний процес виробництва ресторанної продукції і скласти необхідну нормативну документацію. Володіти науковими основами оцінки характеристики товарів і готової продукції за допомогою сучасних методів (ПРН18), уміти використовувати комп'ютерну техніку та програмне забезпечення, навички роботи з комп'ютером (ПРН19), користуватися прийомами, методами і технологіями створення і підтримки привабливого зовнішнього і внутрішнього іміджу організації. Використовувати принципи дизайнерської діяльності при оформленні інтер'єру, екстер'єру, моделей форменого, санітарного та робочого одягу, складанні та оформленні спеціальних меню тощо (ПРН20).

Здобувач освіти має розумітися на таких питаннях, як особливості організації і типи підприємств ресторанного господарства, організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання; наукову організацію праці на виробництві. **Уміти:** користуватися нормативною документацією, раціонально і ефективно організувати виробничий процес в різних цехах підприємства з урахуванням вимог наукової організації праці, розробляти виробничі програми (плани-меню), забезпечити впровадження нових технологій, виконувати технологічні розрахунки, виконувати компонування функціональних груп приміщень, розробляти їх планувальні рішення, скласти договір на постачання товарів, організувати приймання і відпуск всіх видів продуктів.

Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	Критерії оцінювання	За 100-бальною шкалою
Низький (недостатній)	Здобувач освіти не засвоїв більшості 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	75–89

	завдання в стандартних ситуаціях, може наводити окремі власні приклади на підтвердження своїх думок.	
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: виступ з основних питань; доповнення, запитання до виступаючого; усна доповідь, презентація результатів виконаних завдань; участь у інтерактивних формах організації заняття (круглих столах, ділових іграх тощо); аналіз літератури; письмові завдання; реферат (письмові роботи, оформлені відповідно до вимог).

Програма навчальної дисципліни Зміст навчальної дисципліни за модулями та темами

Модуль 1 Загальні положення

Тема 1.1. Вступ

Задачі і зміст дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», її зв'язок з іншими предметами. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки його розвитку. Науково-технічний прогрес в ресторанному господарстві, його вплив на культуру виробництва та якість роботи. Вітчизняний та зарубіжний досвід підприємств ресторанного господарства.

Тема 1.2 Організаційно-правові форми і типи підприємств ресторанного господарства

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки. Галузеві особливості: виконання підприємством трьох взаємопов'язаних функцій - виробництво, реалізація продукції та організація її споживання.

Організаційно-економічні особливості: залежність організації роботи підприємства від попиту споживачів, характеру виробництва, асортименту продукції; наявність підприємств різної потужності з різними формами власності та ін., їх характеристика.

Соціальні особливості ресторанного господарства - важлива ланка в системі економічних та соціальних заходів, направлених на підвищення матеріального, культурного рівня життя населення, найбільш повне забезпечення населення продуктами харчування у відповідності до вимог обґрунтованого раціонального харчування.

Послуги підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства в залежності від характеру виробництва, асортименту випускної продукції, об'єму і характеру послуг, що надаються, виробничої потужності, місця і часу функціонування, контингенту, що обслуговується, форм власності. Характеристика підприємств різних типів згідно з національним стандартом України ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Заготівельні підприємства: фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня. Їдальні: за місцем роботи споживачів, у навчальних та лікувальних закладах, їх особливості. Дієтичні їдальні.

Буфети, їх характеристика. Ресторани та ресторани-бари, їх характеристика. Кафе і спеціалізовані кафе, їх характеристики. Різновиди кафе: кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, їх . Заклади ресторанного господарства самообслуговування для швидкого обслуговування споживачів: закуочні та спеціалізовані закуочні, шинок, їх характеристика. Бари та спеціалізовані бари, їх характеристика. Різновиди бару або ресторану: нічний клуб, пивна зала, їх особливості.

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Тема 1.3 *Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання*

Основні напрями і задачі організації постачання підприємств ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.

Сучасні вимоги до організації продовольчого постачання. Джерела постачання і постачальники продуктів, сировини, напівфабрикатів. Організація товароруку. Основні принципи і зміст технологічного процесу товароруку.

Організація договірних відносин з постачальниками в нових економічних умовах. Прямі тривалі зв'язки. Договір поставки. Організаційні форми поставлення: транзитна і складська. Засоби і маршрути постачання продуктів: кільцевий, маятниковий. Вимоги до транспортування сировини, напівфабрикатів, предметів матеріально-технічного оснащення. Використовування контейнерної перевезки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, значення механізації навантажувально-розвантажувальних робіт.

Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства. Джерела одержування і порядок визначення потреби в предметах матеріально-технічного оснащення. Характеристика діючих норм оснащення підприємств ресторанного господарства торговельно-технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, інвентарем, меблями і іншими предметами.

Порядок складання заяви на предмети матеріально-технічного оснащення підприємств ресторанного господарства.

Тема 1.4 *Організація складського і тарного господарства*

Види і характеристика складських приміщень різних підприємств ресторанного господарства, їх оснащення.

Вимоги до складських приміщень, вміст і характеристика операцій складського циклу.

Порядок і термін прийомки продуктів, матеріально-технічних засобів з кількості і якості сировини і продуктів, їх значення в організації ритмічної роботи виробництва.

Організація зберігання продуктів, режим і засоби зберігання. Порядок відпуску сировини, продуктів; інвентар для відпуску продуктів. прогресивної технології складування і зберігання з використанням тари-обладнання.

Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Використання функціональних місткостей. Поняття про нормативні документи на тару (ДСТУ, інструкції).

Організація тарообігу, прийомка, розпакування, зберігання і повернення тари. Інструменти для розпакування тари. Порядок і строки повернення тари. Заходи по зниженню витрат на тару.

Модуль 2 *Організація виробництва підприємств ресторанного господарства*

Тема 2.1 *Структура виробництва і умови її раціональної організації*

Поняття про структуру виробництва. Виробнича структура підприємства: технологічна,

предметна, змішана. Склад виробничих приміщень, їх характеристика. Взаємозв'язок виробничих цехів і допоміжних приміщень. Загальні вимоги до виробничих приміщень. Основні умови раціональної організації виробництва.

Тема 2.2 *Оперативне планування роботи виробництва*

Сутність оперативного планування і його значення для ритмічної роботи виробництва, вихідні дані, основні етапи планування.

Послідовність оперативного планування роботи виробництва заготовочних підприємств.

Порядок формування виробничої програми в заготовочних підприємствах.

Послідовність оперативного планування виробництва в підприємствах харчування з повним циклом виробництва і доготовочних підприємствах. Порядок розробки плану-меню, в якому відображена денна виробнича програма підприємства і фактори, які ураховані при складанні плану-меню. Види меню, їх характеристика.

Розрахунок потреби в продуктах при приготуванні страв, які відображені в плані-меню.

Розподіл сировини між цехами і бригадами. Визначення завдань бригаді кухарів відповідно до плану-меню. Оперативний контроль за роботою виробництва.

Нормативно-технологічна документація, яка використовується, в підприємствах ресторанного господарства.

Збірники рецептур страв і кулінарних виробів, види, призначення. Технологічні карти. Техніко-технологічні карти на нові та фірмові страви.

Галузеві стандарти. Технічні умови, технологічні інструкції, стандарти підприємств (СТП).

Тема 2.3 *Основи наукової організації праці на виробництві*

Сутність і задачі НОП. Основні напрями наукової організації праці. Порядок атестації робочих місць, типові робочі місця і зони обслуговування.

Поняття про норму праці. Сутність і задачі нормування праці. Методи нормування праці: дослідно-статистичний та аналітичний. Класифікація витрат робочого часу. Способи вивчення витрат робочого часу. Режим роботи виробництва. Види графіків виходу на роботу і порядок їх складання. Визначення чисельності робітників виробництва з урахуванням прогресивних форм розподілу і кооперації праці.

Тема 2.4 *Організація роботи основних виробничих цехів*

Організація роботи цехів з виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції в заготовочних підприємствах.

Принципова схема організації централізованого виробництва напівфабрикатів і кулінарної продукції, яка розроблена з урахуванням основних принципів промислового способу виробництва: спеціалізації, потоковості і безперервності виробничого процесу, максимальній механізації і автоматизації виробництва, широкого використання функціональних місткостей і засобів їх пересування.

Організація роботи овочевого цеху. Призначення, розміщення, режим роботи цеху, асортимент продукції, що випускається. Організація технологічного процесу приготування напівфабрикатів з овочів, технологічні лінії, дільниці, обладнання. Організація роботи потоково-механізованих ліній для виробництва обчищеної картоплі, миття і обчищення коренеплодів. Організація технологічного процесу і робочих місць з обробки цибульних овочів, капусти, коренів, зелені та інших овочів. Кулінарне відділення овочевого цеху. Інструменти, інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи м'ясного цеху. Призначення, розміщення, режим роботи цеху;

асортимент сировини і напівфабрикатів, що випускає цех. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Раціональна організація робочих місць в цеху. Строки і умови зберігання напівфабрикатів. Інвентар, інструменти, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи обробки птахо голини. Призначення, розміщення і режим роботи цеху. Асортимент сировини напівфабрикатів, що обробляє і випускає цех.

Технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць по обробці птиці, субпродуктів, потрухів, виробництву натуральних і січених напівфабрикатів з птиці, розфасування і маркування. Обладнання і інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи рибного цеху. Призначення, розміщення і режим роботи цеху. Характеристика сировини і асортимент напівфабрикатів, що виробляє цех. Технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць на лінії обробки риби з кістковим скелетом. Використання конвеєру для обробки риби з комплектом обладнання для механізації операцій з обробки риби. Дільниця виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим скелетом. Організація роботи на дільниці обробки риби з хрящовим скелетом, інструменти і інвентар, які використовують в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Особливості структури і організації виробництва на підприємствах з повним циклом виробництва. Організація роботи овочевого цеху. Особливості організації технологічного процесу і робочих місць в овочевому цеху. Розміщення обладнання. Раціональна організація і умови праці в цеху. Режим роботи цеху.

Особливості організації виробництва напівфабрикатів із м'яса, риби в підприємствах з повним циклом виробництва. Особливості організації роботи м'ясних і рибних цехів, м'ясо-рибного цеху. Організація дільниць з обробки м'яса, птиці, риби і виробництву напівфабрикатів. Розміщення обладнання. Особливості організації робочих місць. Раціональна організація праці в цеху. Режим роботи.

Організація роботи цеху доготування напівфабрикатів і обробки зелені в доготовочному підприємстві. Організація роботи і робочих місць доготування м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, напівфабрикатів з птиці, риби, овочів, які постачають промислові і заготовочні підприємства. Організація робочих місць з обробки зелені.

Класифікація доготовочних цехів, їх взаємозв'язок з торговими, складськими і допоміжними приміщеннями.

Організація роботи гарячого цеху. Призначення, розташування цеху. Виробнича програма і режим роботи гарячого цеху. Порядок підбору і розташування обладнання в цеху, оснащення гарячого цеху секційним модульованим обладнанням.

Використання комплекту обладнання з функціональними місткостями і засобами їх пересування на підприємствах-доготовочних. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи супового відділення цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання, посуд, інвентар.

Організація роботи соусного відділення. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання, посуд, інвентар соусного відділення. Технологічні розрахунки з визначення об'ємів котлів для варіння продуктів, що набухають і не набухають, приготування соусів.

Організація роботи холодного цеху, його призначення і розташування. Виробнича програма і режим роботи цеху.

Підбір обладнання з урахуванням типу підприємства і асортименту продукції, яку випускає цех. Організація робочих місць з приготування холодних страв, бутербродів, холодних супів, солодких страв і напоїв. Відпуск готової продукції у внутрішні і зовнішні буфети, магазини

кулінарії. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи кулінарного цеху. Призначення цеху, склад приміщень, розташування. Асортимент продукції, яку випускає цех. Виробнича програма цеху. Організація виробничого процесу. Лінії і дільниці цеху. Оснащення обладнанням, інвентарем, посудом. Організація праці в цеху.

Організація роботи цеху з виробництва борошняних виробів. Призначення цеху. Асортимент і об'єм продукції, яку випускає цех. Виробнича програма цеху. Режим роботи. Організація технологічного процесу і робочих місць в цеху. Організація і умови праці в цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення цеху, класифікація цехів. Асортимент продукції, яку випускає цех. Режим роботи цеху. Нормативна документація. Виробнича програма цеху, графіки випуску виробів по змінах і годинах дня. Склад приміщень цеху, їх розташування. Відділення, технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічних процесів і робочих місць на лініях і дільницях цеху. Обладнання, інструменти, інвентар. Планувальна схема цеху з розміщенням обладнання. Організація і умови праці в цеху.

Тема 2.5 Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

Експедиція. Призначення, склад приміщень. Організація роботи столу замовлень експедиції, прийому і зберігання напівфабрикатів, кулінарних і борошняних виробів. Комплектування замовлень доготовочних підприємств в контейнерах. Порядок відпуску продукції і транспортування її на доготовочні підприємства. Організація праці робітників експедиції. Мийні кухонного посуду, тари, контейнерів. Обладнання для мийки функціональних місткостей, контейнерів. Організація робочих місць для мийки кухонного посуду.

Хліборізка, її призначення і взаємозв'язок із залом, роздавальною, буфетом. Організація робочого місця для нарізання хліба. Заходи по зниженню відходів при нарізанні хліба.

Тема 2.6 Організація контролю якості готової продукції

Задачі поліпшення якості продукції. Фактори, які впливають на поліпшення якості продукції, яку випускають. Види бракеражу. Склад бракеражної комісії. Порядок проведення бракеражу перед початком торгівлі і на протязі дня. Бракеражний журнал, правила його ведення. Обговорювання результатів бракеражу.

Поняття про сертифікацію. Цілі сертифікації. Види сертифікації: обов'язкова і добровільна, їх характеристика. Відповідальність за порушення законодавства про сертифікацію. Впровадження системи якості в підприємствах харчування.

Тема 2.7 Організація роботи роздавальних

Організація роботи роздавальних. Взаємозв'язок роздавальних з виробничими, допоміжними, торговими приміщеннями. Види роздавальних: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація роботи роздавальних в підприємствах ресторанного господарства. Вибір роздавальної в залежності від режиму роботи залу, потоку споживачів, асортименту продукції, яку випускає. Організація роздавальних в ресторані. Організація праці і робочих місць кухарів-роздавальників. Обладнання, мірний інвентар, інструменти, посуд.

Модуль 3 *Основи проектування закладів ресторанного господарства*
Тема 3.1 *Основні правила проектування підприємств ресторанного господарства*

Цілі та задачі проектування підприємств ресторанного господарства. Поняття технологічного проектування ЗРГ. Характеристика документації, яка регламентує проектування ЗРГ. Принципи та стадії проектування підприємств ресторанного господарства. Типове та індивідуальне проектування. Основні напрями реконструкції діючих підприємств ресторанного господарства

Тема 3.2 *Технологічні розрахунки, їх призначення*

Техніко-організаційне обґрунтування проекту підприємства ресторанного господарства. Порядок розробки графіків завантаження залу. Порядок розробки графіків реалізації страв за годинами. Основні вимоги до формування виробничої програми підприємства. Чинники, які враховують при розробці технологічного планування. Методи розрахунку кількості сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції. Принципи та методи виконання технологічних розрахунків по визначенню необхідної кількості обладнання, інвентарю, приладдя, визначенню чисельності працівників, площ приміщень (цехів).

Тема 3.2 *Методика технологічних розрахунків*

Принципи та методи виконання технологічних розрахунків для складських приміщень. Особливості виконання технологічних розрахунків для заготівельних цехів. Особливості виконання технологічних розрахунків для гарячого цеху. Особливості виконання технологічних розрахунків для холодного цеху. Особливості виконання технологічних розрахунків для кондитерського цеху. Особливості виконання технологічних розрахунків для торговельних приміщень.

Тема 3.4 *Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства*

Особливості планувальних рішень підприємств ресторанного господарства. Особливості планувальних рішень підприємств ресторанного господарства в одноповерхових спорудах та багатоповерхових спорудах. Вимоги до компоновки приміщень. Проектування окремих груп приміщень. Принципи розміщення обладнання.

Тема 3.5 *Інтер'єр закладів ресторанного господарства*

Поняття про інтер'єр та організацію внутрішнього простору. Меблі та обладнання в інтер'єрі. Світло та колір в сучасному інтер'єрі залу.

Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин												
	усього	денна форма						заочна форма					
		аудиторні	у тому числі				самостійна робота	усього	у тому числі				самостійна робота
			лекції	практичні	семінарські	лабораторні			лекції	практичні	семінарські	лабораторні	
Модуль 1 Загальні положення													
Тема 1.1 Вступ	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Тема 1.2 Організаційно-правові форми і типи підприємств ресторанного господарства	6	4	2	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-
Тема 1.3 Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання	8	4	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 1.4 Організація складського і тарного господарства	8	4	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 1	24	13	8	-	6	-	10	-	-	-	-	-	-
Модуль 2 Організація виробництва підприємств ресторанного господарства													
Тема 2.1 Структура виробництва і умови її раціональної організації	6	2	2	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-
Тема 2.2 Оперативне планування роботи виробництва	15	12	4	8	-	-	3	-	-	-	-	-	-
Тема 2.3 Основи наукової організації праці на виробництві	14	8	6	2	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Тема 2.4 Організація роботи основних виробничих цехів	42	24	10	12	2	-	18	-	-	-	-	-	-
Тема 2.5 Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	4	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Тема 2.6 Організація контролю якості готової продукції	4	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
Тема 2.7 Організація роботи роздавальень	4	2	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-

Разом за модулем 2	89	52	28	22	2	-	37	-	-	-	-	-	-
Модуль 3 Основи проектування закладів ресторанного господарства													
Тема 3.1 Основні правила проектування підприємств ресторанного господарства	12	4	4	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 3.2 Технологічні розрахунки, їх призначення	28	20	6	14	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 3.3 Методика технологічних розрахунків	22	14	6	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 3.4 Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства	10	2	2	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-
Тема 3.5 Інтер'єр закладів ресторанного господарства	12	6	2	4	-	-	6	-	-	-	-	-	-
Разом за модулем 3	84	46	20	26	-	-	38	-	-	-	-	-	-
Усього	180	112	56	48	8	-	68	-	-	-	-	-	-

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
Модуль 2 Організація виробництва підприємств ресторанного господарства			
1	Тема 2.2 Оперативне планування роботи виробництва		-
	<i>Складання плану-меню експрес - обідів в ресторані за даними умовами</i>	2	-
	<i>Розрахунок сировини масою бруutto і нетто згідно зі складеним планом-меню</i>	2	-
	<i>Визначення чисельності робітників виробництва</i>	2	-
	<i>Складання графіків виходу на роботу для робітників виробничих цехів</i>	2	-
2	Тема 2.3 Основи наукової організації праці на виробництві		
	<i>Складання фотографії робочого дня робітника виробництва</i>	2	-
3	Тема 2.4 Організація роботи основних виробничих цехів		
	<i>Складання схем організації робочих місць в заготівельних цехах (овочевого, м`ясо-рибного)</i>	2	-
	<i>Складання схем організації робочих місць в заготівельних цехах (овочевого, м`ясо-рибного)</i>	2	-
	<i>Складання схем організації робочих місць в доготовочних цехах (горячому, холодному)</i>	2	-
	<i>Складання схем організації робочих місць в доготовочних цехах (горячому, холодному)</i>	2	-
	<i>Ознайомлення з організацією робочих місць в виробничих цехах підприємства ресторанного господарства</i>	2	-
	<i>Ознайомлення з організацією робочих місць в виробничих цехах</i>	2	-

	<i>підприємства ресторанного господарства</i>		
Разом за модулем 2		22	-
Модуль 3 Основи проектування закладів ресторанного господарства			
4	Тема 3.2 Технологічні розрахунки, їх призначення		
	<i>Розробка графіків завантаження залу та реалізації страв за годинами для різних типів підприємств</i>	2	-
	<i>Складання виробничої програми підприємства»</i>	2	-
	<i>Розрахування кількості сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції</i>	2	-
	<i>Розрахування кількості сировини, напівфабрикатів, кулінарної продукції</i>	2	-
	<i>Розрахунок та підбір технологічного обладнання, інвентарю, приладдя</i>	2	-
	<i>Розрахунок та підбір технологічного обладнання, інвентарю, приладдя</i>	2	-
	<i>Розрахунок чисельності працівників; площ приміщень (цехів)</i>	2	-
5	Тема 3.3 Методика технологічних розрахунків		
	<i>Виконання технологічних розрахунків для торговельних приміщень</i>	2	-
	<i>Виконання технологічних розрахунків для складської групи приміщень</i>	2	-
	<i>Виконання технологічних розрахунків для кондитерського цеху</i>	2	-
	<i>Виконання технологічних розрахунків для кондитерського цеху</i>	2	-
6	Тема 3.5 Інтер'єр закладів ресторанного господарства		
	<i>Проект і презентація підприємства ресторанного господарства</i>	2	-
	<i>Проект і презентація підприємства ресторанного господарства</i>	2	-
Разом за модулем 3		26	-
Усього		48	-

Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Години	
		денна форма	заочна форма
Модуль 1 Загальні положення			
1	Тема 1.2 Організаційно-правові форми і типи підприємств ресторанного господарства	2	-
2	Тема 1.3 Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання	2	-
3	Тема 1.4 Організація складського і тарного господарства	2	-
Разом за модулем 1		6	-
Модуль 2 Організація виробництва підприємств ресторанного господарства			
4	Тема 2.4 Організація роботи основних виробничих цехів	2	-
Разом за модулем 2		2	-
Усього		8	-

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 Загальні положення			
	Тема 1.2 Організаційно-правові форми і типи підприємств ресторанного господарства	2	-
	Тема 1.3 Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання	4	-
	Тема 1.4 Організація складського і тарного господарства	4	-
Разом за модулем 1		10	-
Модуль 2 Організація виробництва підприємств ресторанного господарства			
	Тема 2.1 Структура виробництва і умови її раціональної організації.	4	-
	Тема 2.2 Оперативне планування роботи виробництва	3	-
	Тема 2.3 Основи наукової організації праці на виробництві	6	-
	Тема 2.4 Організація роботи основних виробничих цехів	18	-
	Тема 2.5 Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	2	-
	Тема 2.6 Організація контролю якості готової продукції	2	-
	Тема 2.7 Організація роботи роздавальень	2	-
Разом за модулем 2		37	-
Модуль 3 Основи проектування закладів ресторанного господарства			
	Тема 3.1 Основні правила проектування підприємств ресторанного господарства	8	-
	Тема 3.2 Технологічні розрахунки, їх призначення	8	-
	Тема 3.3 Методика технологічних розрахунків	8	-
	Тема 3.4 Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства	8	-
	Тема 3.5 Інтер'єр закладів ресторанного господарства	6	-
Разом за модулем 3		38	-
Усього		68	-

Форми поточного та підсумкового контролю: індивідуальна, групова, фронтальна перевірки; усний, письмовий, тестовий, модульний контроль; самоконтроль, взаємоконтроль; залік та 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 передбачене широке використання навчальних презентацій.

Рекомендовані джерела інформації

Основні:

1. Мороз В. С., Тельнов А. С. Організація виробництва. Навч. посібник. Львів: «Новий Світ-2000», 2007. 256с
2. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник: [для вищих навч. закладів] /За ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2008. 307с.
3. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Изд. 3-е доп. и перер. Ростов на Дону: изд-во «Феникс», 2009. 373с.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Москва, Издательский центр «Академия», 2007. 487с.

Додаткові:

5. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. «Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якості продукції в сучасному ресторані». Навчальний посібник. Київ: Фірма «Онікс». 2007. 417с.
6. Бахтінова А. П. і др. Організація виробництва: практикум: Навч. посібник. Львів: Новий Світ-2000, 2008. 216с.
7. Воронин І. Н. Організація ресторанного бізнеса. Севастополь, 2008. 175с.
8. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: Підручник. Суми: Університетська книга, 2010. 399с.
9. Карпенко В. Д., Рогова А. Л., Шкарупа В. Г., та інші. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Київ, НМЦ «Укропосвіта», 2003. 513с.
10. Виїздний кейтеринг. URL: www.express-catering.kiev.ua
11. Гостинний кейтеринг. URL: <http://www.g-catering.com.ua/menus/view/tceni>
12. Кейтерингові компанії. URL: www.eda-kiev.com.ua
13. Просто кейтеринг. URL: <http://prosto-catering.com.ua/>
14. Событийний кейтеринг. URL: www.vipcatering.kiev.ua/