

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Івано-Франківської обласної державної адміністрації
Вище професійне училище №7 м. Калуша

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВПУ №7 м. Калуша

Володимир МЕЛЬНИК



РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
спеціальність	181 "Харчові технології"
галузь знань	18 "Виробництво та технології"
освітньо-професійна програма	"Виробництво харчової продукції"

Викладач  Світлана КОГУТ

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії
Протокол № 1 від 28.08.2014

Голова ЦК  Світлана КОГУТ

Калуш

ЗМІСТ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ
4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
6. ЗМІСТ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

.....Згідно з навчальним планом на вивчення дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» виділено всього 90 академічних години (3,0 кредитів ECTS), у т.ч. аудиторних – 60 години (лекції - 32, практичні заняття – 20, семінарські -8), самостійна робота здобувачів освіти – 30 годин.

2. МЕТА, ЗАВДАННЯ КУРСУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Метою є формування у здобувачів освіти глибоких теоретичних знань і практичних навичок щодо раціональної організації виробництва продукції та надання якісних послуг ресторанного господарства для забезпечення конкурентоспроможності ресторанного господарства завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадженню останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності; формування у майбутніх фахівців професійного мислення і наукового світогляду, оволодіння науковими методами дослідження, розвитку і соціально-економічної ефективності ресторанного господарства.

Основними завданнями вивчення дисципліни

- вивчення здобувачами освіти особливостей формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства, як вагомої складової індустрії гостинності;
- опанування здобувачами освіти знаннями щодо функціонування закладів ресторанного господарства різних типів і класів;
- вивчення здобувачами освіти номенклатури існуючих послуг;
- опанування здобувачами освіти навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства;
- вивчення здобувачами освіти принципів організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в закладах ресторанного господарства різних типів;
- вивчення організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;

- набуття теоретичних знань і практичних навичок з аналізу, планування, організації праці та використання нормативів з праці;
- вивчення здобувачами освіти принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів, класів та форм власності;
- опанування теоретичних знань та практичних навичок методів проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання ресторанних послуг.

Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10- «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11-«Органічна хімія», ОК12- «Аналітична хімія», ОК13-«Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ОК25- «Устаткування ЗРГ», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції», ОК-25 «Устаткування закладів ресторанного господарства».

Мета дисципліни: формувати спеціаліста – керівника, власника, менеджера закладу ресторанного господарства чи конкретної виробничо-торговельної ділянки, який би одночасно знав і володів навичками кулінарної справи, знав основи комерційної та підприємницької діяльності, міг легко переорієнтуватися в умовах формування ринку і форм власності, в сфері малого бізнесу і підприємництва.

Завдання дисципліни: визначається новими підходами до господарювання, змінами структури постачальників сировини, продуктів і матеріально-технічних засобів, вдосконаленням методів організації виробництва у зв'язку зі становленням переробних галузей у сільському господарстві та насиченні ринку напівфабрикатами різного ступеня готовності і продуктами іноземного виробництва.

3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Нормативний зміст підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, сформульований у термінах результатів навчання:

PH1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.

PH4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).

PH9. Складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової продукції.

PH10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.

PH14. Застосовувати ресурсощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

PH15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

PH16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати:

- основні терміни та поняття, які є ключовими для дисципліни;
- основні принципи організації виробничого процесу у закладах ресторанного господарства;
- номенклатуру існуючих послуг та сучасну матеріально-технічну базу для процесу виробництва продукції ресторанного господарства та обслуговування споживачів;
- технологію та організацію обслуговування різних контингентів споживачів;
- основи раціональної організації праці з використанням технічних норм часу, застосування методики раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства різних типів і класів;

вміти:

- вирішувати виробничі ситуації;
- керуватись у своїй діяльності нормативно-законодавчими актами, що -- регламентують роботу закладів ресторанного господарства;
- оформляти договори на постачання сировини та засоби матеріально-технічного призначення враховуючи технічні характеристики наявного устаткування та засоби виробництва, визначати найбільш ефективні види сировинних матеріалів;
- виходячи з виробничої програми підприємства, розраховувати потребу в сировині та напівфабрикатах;
- застосовувати раціональні методи оброблення продовольчої сировини;
- планувати організацію роботи виробництва, організовувати робочі місця з урахуванням вимог наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу;
- враховуючи асортимент продукції володіти процедурою формування меню, його дизайну, розробляти нові страви;
- проводити заходи щодо поліпшення якості страв та культури обслуговування населення;
- розраховувати чисельність працівників виробництва та складати графіки виходу на роботу;
- аналізувати роботу різних підрозділів закладів ресторанного господарства та розробляти заходи по поліпшенню умов праці;
- виконувати технологічні розрахунки та компоновку приміщень на їх основі;
- розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства
- здійснювати оперативне планування роботи закладів ресторанного господарства з використанням методу сіткового планування та управління;
- аналізувати та планувати раціональну організацію праці з використанням технічних норм часу;
- застосовувати методики раціоналізації робочих місць в закладах ресторанного господарства різних типів і класів;

- моделювати процес обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства;
- користуватися галузевими організаційно-правовими документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- практично застосовувати методи оцінки якості послуг ресторанного господарства та здійснювати організаційні заходи щодо підвищення якості послуг;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма складається з 2 змістовних модулів:

Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.

Змістовний модуль 2. Основи проектування в закладах ресторанного господарства.

Програма дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» визначає загальну спрямованість курсу й обов'язковий обсяг знань і умінь, якими повинні оволодіти учні.

Форма підсумкового контролю знань — іспит, курсовий проєкт.

Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.

Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства за різними ознаками їх характеристика.

Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами.

Організація тарного та складського господарства.

Організація праці на виробництві

Характеристика технологічного процесу виробництва в закладах ресторанного господарства.

Структура виробництва вимоги до функцій робочих місць.

Організація роботи заготівельних цехів: м'ясного, рибного, птахоголинного, овочевого для централізованого виготовлення

напівфабрикатів, м'ясо-рибного, цеху доробки напівфабрикатів і обробки зелені.

Організація роботи доготівельних цехів: гарячого, холодного.

Організація роботи спеціалізованих цехів: кондитерського, борошняного, кулінарного.

Організація роботи роздавальних.

Організація роботи експедиції.

Організація роботи хліборізок.

Організація роботи мийної кухонного, столового посуду. Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства.

Технологічна документація.

Учні повинні:

знати: класифікацію та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства; джерела постачання товарів, сировини напівфабрикатів; суть оперативного планування роботи виробництва, види технологічної документації; види меню, порядок їх складання; структуру виробництва, загальні вимоги до виробництва, робочих місць, організацію роботи заготівельних та доготівельних цехів, спеціалізованих цехів, мийних столового та кухонного посуду, хліборізок, роздавальних, експедиції;

уміти: застосовувати на практиці теоретичні знання.

Змістовний модуль 2. Основи проектування в закладах ресторанного господарства.

Основи проектування в закладах ресторанного господарства.

Поняття про проектування ЗРГ.

Мета, завдання і основні принципи проектування. Види проектів. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства: розрахунок і підбір устаткування, розрахунок площі виробничих та інших приміщень. Компонування приміщень.

Реклама та її види.

Організація роботи виробничих цехів.

Зміст і завдання раціональної організації праці. Основні напрями організації праці на виробництві.

Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Виробничий персонал, вимоги до нього.

Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу. Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.

Учні повинні:

- знати:**
- основи проектування закладів ресторанного господарства;
 - засоби реклами для формування попиту на продукцію, тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища;
 - принципи виконання технологічних розрахунків;
 - основи планувальних рішень закладів ресторанного господарства та їх проектування;

уміти: застосовувати на практиці теоретичні знання.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	Всього	В тому числі				С Р
Лекції		ЛПР	СЗ	КР		
І курс II семестр:						
Змістовний модуль1 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.						
Тема 1.1. Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства за різними ознаками їх характеристика.	4	2	-	2	-	2
Тема 1. 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами, сировиною, напівфабрикатами.	4	2	-	2	-	4
Тема 1.3. Організація тарного та складського господарства.	4	2	-	2	-	4
Тема 1.4. Організація праці на виробництві	8	4	4	-	-	4
Тема 1.5. Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Технологічна документація.	6	4	2	-	-	4
Разом за модуль1	26	14	6	6	-	18
Змістовний модуль2 Основи проектування в закладах ресторанного господарства.						
Тема 2.1. Основи проектування в ЗРГ	22	10	12	-	-	4
Тема 2.2. Реклама та її види.	4	2	-	2	-	4
Тема 2.3. Організація роботи виробничих цехів.	8	6	2	-	-	4
Разом за модуль 2	34	18	14	2	-	12
Разом:	60	32	20	8	-	30

Згідно наказу міністерства освіти і науки України №686 від 18.06.2021р на виконання курсових проектів із фахових навчальних дисциплін зокрема « Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» тарифікується 4(чотири) години на керівництво одним курсовим проектом.

6. Зміст навчальної дисципліни

№ з/п	Зміст заняття	Кількість годин		
		Лекції	Л/П/К	Семинар
Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.				
1	Класифікація закладів ресторанного господарства.	1		
2	Особливості організації ЗРГ.	1		
3-4	Семинарське заняття: функціонування мережі ЗРГ.			2
5	Організація постачання ЗРГ сировиною.	1		
6	Організація постачання ЗРГ напівфабрикатами.	1		
7-8	Семинарське заняття: документальне оформлення постачання.			2
9	Організація тарного господарства.	1		
10	Організація складського господарства.	1		
11- 12	Семинарське заняття: вимоги до зберігання сировини та тари згідно НАССР.			2
13	Структура виробництва вимоги до функцій робочих місць.	1		
14	Організація роботи заготівельних цехів	1		
15	Організація роботи доготівельних цехів	1		
16	Організація роботи спеціалізованих цехів	1		
17- 18	Лабораторно-практична робота 1. Організація роботи заготівельних цехів.		2	
19- 20	Лабораторно-практична робота 2. Організація роботи доготівельних цехів.		2	

21	Оперативне планування роботи підприємств. Види меню їх характеристика.	1		
23	Порядок розробки технологічної документації.	1		
24	Інновації виробничої діяльності ЗРГ.	1		
25- 26	Лабораторно - практична робота 3. Складання плану-меню підприємства на день.		2	
	Кількість лекцій, практичних, семінарів	14	6	6
Змістовний модуль 2. Основи проектування в закладах ресторанного господарства.				
27	Поняття про проектування закладів ресторанного господарства.	1		
28	Мета проектування ЗРГ.	1		
29	Завдання проекту.	1		
30	Основні принципи проектування.	1		
31	Види проектів ЗРГ.	1		
32	Вимоги до проектів різних типів ЗРГ.	1		
33	Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства.	1		
34	Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства.	1		
35	Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства різних типів.	1		
36	Компонування приміщень.	1		
37- 38	Лабораторно - практична робота 4. Визначення виробничої потужності підприємства.		2	
39- 40	Лабораторно – практична робота 5. Розрахунок та підбір механічного устаткування.		2	
41- 42	Лабораторно-практична робота 6. Розрахунок та підбір теплового устаткування.		2	
43- 44	Лабораторно-практична робота 7. Розрахунок та підбір холодильного устаткування.		2	

45-46	Лабораторно-практична робота 8. Розрахунок площі виробничих приміщень.		2	
47-48	Лабораторно-практична робота 9. Розрахунок площі торгівельних приміщень.		2	
49	Засоби реклами для формування попиту на продукцію.	1		
50	Тактика і стратегія збуту продукції в умовах конкурентного середовища.	1		
51-52	Семінарське заняття: маркетинг в закладах ресторанного господарства.			2
53	Зміст і завдання раціональної організації праці.	1		
54	Основні напрями організації праці на виробництві.	1		
55	Графіки виходу на роботу, їх характеристика.	1		
56	Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу.	1		
57	Виробничий персонал, вимоги до нього.	1		
58	Визначення чисельності працівників на підприємствах ресторанного господарства.	1		
59-60	Лабораторно-практична робота 10. Оформлення графіка виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.		2	
	Кількість лекцій, практичних, семінарів:	18	14	2
	Разом:	32	20	8

Тематика лабораторно-практичних робіт для здобувачів освіти.

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1.	Лабораторно–практична робота №1: « Організація роботи заготівельних цехів.»	2
2.	Лабораторно–практична робота №2: «Організація роботи доготівельних цехів.»	2
3.	Лабораторно–практична робота №3: « Складання плану-меню підприємства на день.»	2
4.	Лабораторно–практична робота №4: «Визначення виробничої потужності підприємства.»	2
5.	Лабораторно–практична робота №5: » Розрахунок та підбір механічного устаткування.»	2
6.	Лабораторно–практична робота №6: » Розрахунок та підбір теплового устаткування.»	2
7.	Лабораторно–практична робота №7: «Розрахунок та підбір холодильного устаткування.»	2
8.	Лабораторно–практична робота №8: «Розрахунок площі виробничих приміщень.»	2
9.	Лабораторно–практична робота №9: «Розрахунок площі торгівельних приміщень.»	2
10.	Лабораторно – практична робота №10: «Оформлення графіка виходу на роботу працівників закладів ресторанного господарства.»	2
	Всього:	20

Самостійна робота для здобувачів освіти

Самостійна робота здобувачів освіти є одним з основних засобів оволодіння навчальним матеріалом. Навчальний час, відведений для самостійної роботи здобувачів освіти , регламентується робочим навчальним планом.

Зміст самостійної роботи здобувачів освіти над конкретною дисципліною визначається навчальною програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

Самостійна навчально-пізнавальна робота здобувачів освіти – різноманітні види індивідуальної і колективної діяльності здобувачів освіти, які вони здійснюють на навчальних заняттях або в поза аудиторний час

за завданнями викладача, під його керівництвом, але без його безпосередньої участі.

Вона є завершальним етапом розв'язання навчально-пізнавальних завдань, які розглядалися на лекціях, семінарах, практичних і лабораторних заняттях. Адже знання можна вважати надбанням здобувачів освіти тільки за умови, що він приклав для їх здобуття свої розумові та практичні зусилля.

Самостійна робота здобувачів освіти сприяє формуванню самостійності, ініціативності, дисциплінованості, точності, почуття відповідальності, необхідних майбутньому фахівцю у навчанні і професійній діяльності.

Важливим завданням викладача навчального закладу є правильне організування самостійної роботи, забезпечення умов успішного її перебігу, що передбачає не лише базову, наукову, а й відповідну педагогічну його підготовку, вміння педагогічно доцільно активізувати пізнавальні сили здобувачів освіти у навчальному процесі.

Щоб самостійна робота давала хороші результати, її необхідно планувати і організувати у поєднанні з іншими формами навчання. Вирішальним у цьому є ретельний відбір викладачами і кафедрою змісту та обсягу навчального матеріалу для самостійного опрацювання.

Система керівництва індивідуальною самостійною роботою здобувачів освіти охоплює: чітке її планування, детальне продумування її організування, безпосереднє або опосередковане керівництво з боку викладача, систематичний контроль за поетапними і кінцевими результатами самостійної роботи здобувачів освіти, оперативне доведення до відома студентів оцінки результатів їх самостійної роботи і внесення відповідних корективів у її організування. Самостійна робота виконується за його завданнями, виконання яких потребує творчого підходу та вміння самостійно отримувати знання.

Необхідними умовами для організації самостійної роботи є:

- готовність здобувачів освіти до самостійної діяльності;
- мотивація до отримання нових знань;
- наявність і доступність необхідного навчально-методичного і довідникового матеріалу;

- система регулярного контролю якості виконаної самостійної роботи;
- фасилітаційна підтримка (консультативна допомога) викладача.

Усний контроль (*усне опитування*). Його використання сприяє опануванню

логічним мисленням, виробленню і розвитку навичок аргументувати, висловлювати

свої думки грамотно, образно, емоційно, обстоювати власну думку. Здійснюють його

на семінарських, практичних і лабораторних заняттях, лекціях і консультаціях.

Письмовий контроль. Його метою є з'ясування в письмовій формі ступеня

оволодіння студентами знаннями, вміннями та навичками з предмета, визначення їх

якості – правильності, точності, усвідомленості, вміння застосувати знання на практиці.

Практична перевірка. Її застосовують з навчальних дисциплін, які передбачають оволодіння системою практичних професійних умінь та навичок, і здійснюють під час проведення практичних і лабораторних занять з цих навчальних дисциплін. Така перевірка дає змогу виявити, якою мірою здобувач освіти усвідомив теоретичні основи цих дій.

Тестовий контроль. Для визначення рівня сформованості знань і умінь з навчальної дисципліни користуються методом тестів.

Іспит проводиться з метою узагальнення та систематизації знань, отриманих під

час вивчення дисципліни і передбачає перевірку розуміння здобувачами освіти теоретичного та практичного системного матеріалу в цілому, здатності творчо використовувати накопичені знання та уміння, формувати власне ставлення до певної проблеми.

Види самостійної роботи:

- самостійна робота в аудиторії під керівництвом викладача у вигляді запланованих консультацій;
- самостійна поза аудиторна робота здобувачів освіти над виконанням домашніх завдань навчального і творчого характеру (у тому числі з використанням електронних ресурсів);
- самостійний пошук і аналіз додаткової інформації за темами, які передбачені програмою;
- підготовка до практичних занять і поточного контролю;
- підготовка доповіді на одну з вивчених тем.

Методи контролю

Проміжний, поточний та підсумковий контроль знань проводиться за допомогою теоретичних питань, тестів та екзамену

В процесі навчання студента викладачем реалізується проміжний, поточний і підсумковий семестровий контроль знань здобувачів освіти.

Поточний контроль знань проводиться шляхом перевірки викладачем виконання здобувачем освіти контрольних робіт за кожний змістову частину. Цей контроль здійснюється після викладання лекційного матеріалу, методики виконання практичних та лабораторних занять та самостійного завдання згідно плану і обсягів конкретної змістової частини.

Поточний контроль має за мету перевірку рівня підготовленості здобувача освіти до виконання конкретної роботи. Форма проведення поточного контролю знань під час проведення навчальних занять визначається викладачем і на кожний навчальний рік затверджується на засідання кафедри основною формою поточного контролю є тестування.

Підсумковий контроль за кожну змістову частину – підсумовує результати засвоєння матеріалів, що входять в змістову частину та реалізується шляхом узагальнення результатів поточного контролю знань та проведення спеціальних контрольних заходів.

Підсумковий контроль відображає міру компетентності здобувача освіти в навчальній дисципліні і проводиться у формі екзамену в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальною програмою

Тематика для самостійної роботи та індивідуальної роботи здобувачів освіти.

№ з/п	Теми, які вивчаються учнями самостійно	К-сть годин	Форми контролю
1	Класифікація та особливості організації функціонування мережі закладів ресторанного господарства за різними ознаками їх характеристика. - Характеристика закладів ресторанного господарства різних типів. - Опрацювання нормативних документів.	2	Презентація, реферат
2	- Організація постачання і визначення потреби матеріально-технічного оснащення: торговельно-технологічного і холодильного обладнання; немеханічного обладнання; торговельних меблів; інструментів, інвентарю, кухонного посуду; столового посуду та приборів, фірмового одягу для обслуговуючого персоналу. - Опрацювання нормативних документів, якими встановлено норми матеріально-технічного оснащення для нових закладів ресторанного господарства.	2	Презентація, реферат
3	Організація праці на виробництві. - Виробничий процес і його структура. Класифікація витрат робочого часу, їх вплив на норми виробітку.	2	Презентація, реферат
4	- Організація роботи заготівельних цехів для централізованого виготовлення напівфабрикатів, асортимент напівфабрикатів. - Особливості організації технологічних ліній і робочих місць.	2	Презентація, реферат
5	Організація роботи доготівельних цехів. - Інструменти, посуд, інвентар гарячого, холодного цехів. - Підбір устаткування для гарячого, холодного цехів (механічне, холодильне, немеханічне) - Терміни та температура зберігання страв і закусок.	2	Презентація, реферат
6	Організація роботи спеціалізованих цехів (кондитерський, кулінарний, борошняний). - Підбір та розташування технологічного устаткування. - Терміни та температура зберігання виробів.	2	Презентація, реферат
7	Організація роботи хліборізок, експедиції.	2	Презентація, реферат

8	Організація роботи роздавальень.	2	Презентація, реферат
9	Оперативне планування виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Технологічна документація. - Характеристика меню комплексних раціонів для сніданку, обіду, вечері. - Характеристика меню денного раціону для харчування школярів різних вікових груп. - Характеристика Збірників рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств харчування.	2	Презентація, реферат
10	Види меню їх характеристика. Порядок розробки технологічної документації на страви, кулінарні вироби, нові страви та вироби. - Характеристика бенкетного меню. - Складання меню для бенкетів згідно із замовленням.	2	Презентація, реферат
11	Основи проектування в закладах ресторанного господарства. - Мета, завдання і основні принципи проектування. Види проектів. - Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства. Компонування приміщень.	2	Презентація, реферат
12	Засоби реклами для формування попиту на продукцію, тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища	2	Презентація, реферат
13	Виробничий персонал, вимоги до нього	2	Презентація, реферат
14	Методика розрахунків чисельності працівників.	2	Презентація, реферат
15	Графіки виходу на роботу, їх характеристика. - Вибір найбільш оптимального графіку виходу на роботу.	2	Презентація, реферат
	Разом:	30	

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Контроль може бути двох типів, поточним та підсумковим, кожний з яких має свої цілі. Методи поточного контролю – це оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти протягом навчального семестру за національною чотирибальною шкалою усіх видів аудиторної роботи (лекції, практичні заняття, самостійна робота).

Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення студента в освоєнні програмного матеріалу дисципліни і спрямований на необхідне корегування самостійної та індивідуальної роботи здобувачів освіти. Сюди входить: методи усного контролю – бесіда, розповідь здобувача освіти, роз'яснення. Основою усного контролю слугує монологічна відповідь здобувача освіти (у підсумковому контролі це більш повний, системний виклад) або запитально-відповідна форма – бесіда, у якій викладач ставить запитання і чекає відповіді здобувача освіти. Усний контроль, як поточний, проводиться на кожному занятті в індивідуальній, фронтальній або комбінованій формі, можуть застосовуватися дидактичні картки, ігри, технічні засоби.

Контроль знань забезпечує глибоку і всебічну перевірку засвоєння знань і умінь здобувача освіти. У письмовій роботі здобувач освіти необхідно показати і теоретичні знання, і вміння застосовувати їх для розв'язування конкретних завдань, проблем, крім того, виявляється ступінь оволодіння письмовою мовою.

З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал – здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали – здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні,

значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів – здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів – здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів – здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів – здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів – здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів – здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відповідно до мети та завдань власної пізнавальної діяльності; використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях.

12 балів – здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання.

Семестровий екзамен - це вид підсумкового контролю засвоєння здобувачем освіти теоретичного та практичного матеріалу з певної навчальної дисципліни за семестр, що проводиться в період екзаменаційної сесії.

Підсумкова семестрова оцінка з дисциплін, що формують загальні компетентності, виставляється на підставі тематичних оцінок з врахуванням тривалості та важливості тем. Не допускається виставлення семестрової оцінки як середнього арифметичного усіх поточних оцінок.

Здобувач освіти не допускається до семестрового контролю з певної дисципліни, якщо він не виконав усіх видів робіт, завдань, передбачених робочою програмою навчальної дисципліни. При цьому викладач у заліково-екзаменаційній відомості робить запис «незадовільно», який прирівнюється до академічної заборгованості.

ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ

Розділ 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства

1. Для прискорення ручного нарізання овочів застосовують:

1. овочерізку
2. шинкувальну дошку
3. великий ніж кухарської трійки

2. Охолоджувальна камера для розморожування м'яса на підприємстві у який підтримується плюсова температура – це:

1. ванна
2. дефростер
3. морозильна камера

3. Із якої сторони від кухаря розміщується сировина:

1. попереду
2. праворуч
3. ліворуч

4. У якому цеху проводять механічну кулінарну обробку субпродуктів?

1. у м'ясному
2. у холодному
3. у кулінарному

5. Для розморожування великих осетрових риб встановлюють:

1. металеві стелажі
2. ванни
3. обробляють не розморожуючи

6. Маринування м'яса для шашлику проходить в:

1. м'ясному цеху
2. холодному цеху
3. гарячому цеху.

7. Які групи страв не готують у пароконвектоматах:

1. рибні страви
2. перші страви
3. страви з яєць

8. Для прискорення приготування бульйону з кісток, страв із круп, бобів, гороху та інших продуктів, що потребують тривалого приготування, доцільно встановлювати в гарячому цеху:

1. автоклав
2. пароконвектомат
3. харчо варильний котел

9. В гарячому цеху для приготування перших страв масового попиту залучають кухарів із:

1. 3 робітничим розрядом
2. 4 робітничим розрядом
3. 5 робітничим розрядом

10. Для приготування фруктових десертів, желе, мусів, самбуків використовують:

1. холодний цех
2. кондитерський цех
3. овочевий цех

11. Температура подавання порційних страв на замовлення:

1.55-65 оС

2. 67-75оС

3. 80-90оС

12. Який посуд використовують для подавання перших страв у їдальнях:

1. глибока столова тарілка

2. закусточна тарілка

3. бульйонних чашках

13. Визначить який тип закладу ресторанного господарства, який надає послуги по організації харчування пасажирів на невеликих річкових судах.

1. Ресторан.

2. Буфет.

3. Бар.

4. Салон – ресторан.

14. Вкажіть який тип закладу ресторанного господарства спеціалізується на реалізації напівфабрикатів для домашнього приготування.

1. Заготівельний заклад ресторанного господарства.

2. Загальнодоступний заклад ресторанного господарства.

3. Магазин кулінарії.

15. Вкажіть заклади ресторанного господарства, які поєднують в собі виробничу і збутову діяльність.

1. Заготівельний заклад ресторанного господарства.

2. Загальнодоступний заклад ресторанного господарства.

3. Магазин кулінарії.

16. До закладів швидкого обслуговування відносять:

1. Шашлична

2. Піцерія

3. Кафетерій

17. Загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент споживачів підприємство ресторанного господарства, що здійснює реалізацію обідньої продукції масового попиту відповідно до різноманітного по днях меню- це:

1. Ресторан

2. Кафе
3. Їдальня

18. Термін перевірки якості для швидкопсувних товарів складає:

1. 12 год.
2. 24 год.
3. 36 год.

19. Термін перевірки якості для нешвидкопсувних товарів складає:

1. 2 дні
2. 5 днів
3. 10 днів

20. Для зберігання швидкопсувних продуктів на підприємствах обладнують:

1. прохолодні приміщення
2. холодильні камери
3. приміщення з підвищеною вологістю

21. Кондитерський цех відносять до:

1. заготівельного цеху;
2. доготівельного
3. спеціалізованого

22. До виробничої групи приміщень відносять:

1. експедицію
2. гардероб персоналу
3. Кулінарний цех

23. Вкажіть до якої групи приміщень відноситься аванзал.

1. Вестибюльна група.
2. Зали.
3. Підсобні приміщення.
4. Усі відповіді правильні.

24. Які заклади не мають власного виробництва?

1. Їдальні – доготівельні, вагони – ресторани
2. Ресторани, кафе, бари
3. Їдальні – роздавальні, буфети

25. Які заклади відносять до спеціалізованих ЗРГ?

1. Їдальні – доготівельні, вагони – ресторани
2. Ресторани, кафе, бари, закуочні
3. Їдальні – роздавальні, кафе - бар

26. Вкажіть вид спеціалізації закуочних:

1. За видом напоїв
2. за видом продукції
3. За видом організації дозвілля
4. за контингентом споживачів

27. Вкажіть вид спеціалізації, який не властивий ресторанам:

1. За національною кухнею
2. за рівнем обслуговування
3. За видом організації дозвілля
4. за контингентом споживачів

28. Вказати температуру відпуску страв (в 0С).

1. Перші 75, другі 65, соуси та гарячі напої 75, холодні страви і закуски 10_14, порційні на замовлення 85_90.
2. Перші 80, другі 75, соуси та гарячі напої 75, холодні страви і закуски 10_14, порційні на замовлення 85.
3. Перші 75, другі 65, соуси та гарячі напої 65, холодні страви і закуски 14, порційні на замовлення 85.

Розділ 2. Основи проектування в закладах

ресторанного господарства

1. Вкажіть які фактори, що впливають на попит продукції підприємств харчування, відносяться до економічних.

- А) Грошові доходи населення, рівень роздрібних цін на виробничі товари, рівень матеріального виробництва, тощо.
- Б) Соціальна структура контингенту, національні та побутові особливості і традиції, розподіл матеріальних благ між членами суспільства, тощо.
- В) Чисельність контингенту, зміни вікового складу населення, розміру і складу сім'ї.

2. Який коефіцієнт, показує на скільки відсотків збільшується або зменшується попит на товар.

- A) Коефіцієнт еластичності від ціни.
- Б) Коефіцієнт співвідношення попиту і пропозиції.
- В) Коефіцієнт споживання.

3. Які демографічні фактори показують перспективи розвитку мережі підприємств харчування.

- A) Чисельність населення.
- Б) Склад населення за статтю і віком.
- В) Розмір і склад сім'ї.

4. Вкажіть, яку кількість ккал повинно містити щоденне харчування чоловіків.

- 1. 2500
- 2. 3750
- 3. 3900
- 4. 4000

5. Виберіть правильну відповідь на визначення: «.....» - це товари, призначені для обміну.

- 1. Потреба.
- 2. Попит.
- 3. Пропозиція.

6. Яка виховна діяльність суспільства впливає на формування смаків споживачів.

- 1. Організація реклами, виставок – продажу.
- 2. Організація заходів по зниженню вартості харчування.
- 3. Організація раціонального харчування.

7. Вкажіть, який попит характеризує фактичний рівень задоволення потреб в продукції і послугах підприємств харчування.

- 1. Реалізований попит.
- 2. Незадоволений попит.
- 3. Попит, що формується.

8. Вкажіть методи вивчення незадоволеного попиту.

1. Метод обліку продажу страв, балансовий метод, метод розрахунку середньої вартості проданих страв.
2. Метод анкетних опитувань, метод панельних обстежень , організація споживацьких конференцій.
3. Метод статистичних угрупувань, індексний та графічний методи.

9. Які просвітницькі задачі вирішує реклама?

1. Вплив на формування попиту і збільшення об'єму товарообігу.
2. Вплив на організацію процесу обслуговування і підвищення культури обслуговування.
3. Формування і виховання смаків населення.
4. Розширення знань про кулінарну продукцію, про нові підприємства ресторанного господарства, прогресивні форми обслуговування.

10. В чому виражається правдивість реклами?

1. В реалістичному художньому оформленні рекламних засобів.
2. В ефективності того чи іншого засобу реклами.
3. В достовірності усіх відомостей про кулінарну продукцію, страви.
4. В плануванні реклами.

11. Вкажіть на яких споживачів розрахована зовнішня реклама.

1. На потенційних споживачів..
2. На споживачів, що прийшли до підприємства.
3. На постійних споживачів.

12. Вкажіть які рекламні засоби відносяться до внутрішньої реклами.

1. Інтер'єр, емблема підприємства, форма офіціантів, меню.
2. Плакати, вітрина, вивіска.
3. Радіореклама, телереклама.

13. Вкажіть норму розрахунку кількості офіціантів на кількість посадкових місць при бригадному методі обслуговування.

1. 3-4 офіціанти на 32 – 40 місць.
2. 2 офіціанти на 6 - 8 місць.
3. 1 офіціант на 20 – 30 місць.

14. Визначить кількість офіціантів для обслуговування банкету – коктейль на 75 осіб.

1. 9 – 12.

2. 6 – 7.

3. 4 – 5.

4. 5 – 8.

15. Вкажіть необхідну чисельність офіціантів під час обслуговування банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами на 50 осіб.

1. 4 – 5.

2. 5 – 6.

3. 7 – 10.

4. 12 – 14.

16. Вкажіть види графіків, як використовують при організації праці офіціантів.

1. Двобригадний, ступеневий.

2. Сумарного обліку робочого часу.

3. Денний, місячний.

4. Нормальної тривалості, скорочений.

17. Вкажіть тривалість робочого дня офіціанта при двобригадному графіку.

1. 7 год.

2. 8 год. 20 хв.

3. 11 год. 30 хв.

4. 12 год.

18. Вкажіть який вид графіку роботи використовують в ресторанах на морських судах , вагонах – ресторанах.

1. Двобригадний.

2. Ступеневий.

3. Сумарного обліку робочого часу.

4. Лінійний

19. Вкажіть на який період складаються графіки роботи.

1. День.

2. Місяць.

3. Квартал.

4. Рік.

20. На які складові поділяється робочий час кухаря.

1. Основний і підготовчий час.
2. Основний час, підготовчо – заключний час.
3. Основний час, втрати часу.

21. Вкажіть яка складова не входить до основного часу роботи офіціанта.

1. Час приймання замовлення.
2. Час виконання замовлення.
3. Час безпосереднього обслуговування.
4. Час розрахунку із споживачами.
5. Час на сервірування столу.

22. Вкажіть причини втрат робочого часу офіціанта.

1. Нерівномірність завантаження залу.
2. Отримання чистої посуду з мийної.
3. Зустріч відвідувача.
4. Запис замовлення.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Базова

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (класифікація).
2. Архіпов В.В. «Організація ресторанного господарства» - Київ. «Центр учбової літератури», Інкос, 2007.
3. Доцяк В.С. «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів», К. Вища школа, 1998.
4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, М. Економіка, 1981, 1983.
5. Збірник технічних умов і технологічних інструкцій на кулінарні напівфабрикати, – М. Економіка, 1971.
6. Конституція України. Київ. 1996. Закон України: «Про захист прав споживачів», від 12.05.1991. Постанова Верховної Ради України №30.
7. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про правила роботи закладів ресторанного господарства».
8. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» - К.:КНТЕУ, 2005.
9. Томишин-Лелекач М.М. «Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування – Ужгород.: вид-во В.Падяка, 2002.
10. Шаліков О.В., Дяченко Т.П. та ін. Збірник рецептур національних страв та виробів: Для 3-41 підприємств громадського харчування всіх форм власності» – К.: АСК, 2000.

Інформаційні ресурси 1.

www.chdct.cv.ua – сайт ЧДКТ. 2. www.restoran.ua – сайт кращих ресторанів України. 3. www.chicken.kiev.ua – сайт ресторанів Києва. 4. www.karta.ua – сайт групи компаній «Мировая карта». 5. www.2k.ua – сайт сім'ї ресторанів «Козирна карта». 6. www.Bistro.com.ua – путівник по ресторанах швидкого харчування України.