

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

Код та найменування спеціальності 181 «Харчові технології»

Шифр та найменування галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Алла БУРДО, доцент, к.т.н., доцент
(автори авторів, які поклали наукові струни та інші звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від « 29 » липня 2022 р. №1

Завідувач кафедри



Любов ТЕЛЕЖЕНКО

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

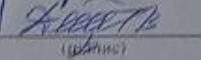
Голова ради



Богдан СГОРОВ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми



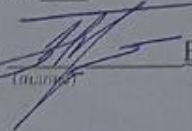
Геннадій ДІДУХ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету

Протокол від « 30 » 07 2022 р. № 1

Секретар Методичної ради університету



Валерій МУРАХОВСЬКИЙ

Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Алла БУРДО, доцент, к.т.н., доцент
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування
Протокол від « 29 » липня 2022 р. №1

Завідувач кафедри _____ Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології»

Голова ради _____ Богдан ЄГОРОВ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми _____ Геннадій ДІДУХ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «__» _____ 20__ р. №__

Секретар Методичної ради університету _____ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4 стор.
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни	4 стор.
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4 стор.
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6 стор.
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6 стор.
2	Зміст дисципліни:.....	6 стор.
2.1	Програма змістових модулів.....	7 стор.
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	6 стор.
2.3	Перелік завдань до самостійної роботи.....	7 стор.
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	7 стор.
4	Інформаційне забезпечення.....	8 стор.

Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

Задачі дисципліни – теоретична і практична підготовка студентів по таким напрямкам:

- основи організації роботи підприємств харчування;
- організація на підприємствах харчування додаткових послуг;
- організація постачання на підприємствах харчування;
- організація складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва продукції харчування;
- організація праці на підприємствах харчування.

В результаті вивчення курсу «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» студенти повинні

знати:

- перспективи організації харчування в сучасних умовах;
- основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу, удосконалення форм праці та впровадження НТП;
- особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства та їх характеристику;
- організацію постачання підприємств ресторанного господарства;
- організацію виробництва заготівельних та доготівельних цехів;
- організацію виробництва спеціалізованих цехів та допоміжних приміщень.

вміти:

- організувати процес виробництва в закладах ресторанного господарства;
- складати виробничу програму закладу та окремих виробничих цехів;
- компоувати складські приміщення та організувати складське та тарне господарство;
- підібрати устаткування, засоби праці та інвентар, які використовуються для здійснення процесу виробництва;
- складати графік роботи працівників;
- будувати технологічні схеми приготування страв та структурні схеми організації процесу виробництва, в тому числі з використанням комп'ютерної техніки.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології»

<http://nmv.ontu.edu.ua/download/standart/071-oblik-i-opodatkuvannya-bakalavr-1.pdf>

та освітньо-професійній програмі «Технології ресторанного бізнесу»
<http://nmv.ontu.edu.ua/opp/181b-trb2018.pdf> підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

- ЗК01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності
- ЗК02. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.
- ЗК05. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК07. Здатність працювати в команді

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

- СК4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпечністю харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.
- СК5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.
- СК8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.
- СК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).
- СК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- СК12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.
- СК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Програмні результати навчання:

- ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.
- ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.
- ПР09. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПР25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – «Технології харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства», послідовні – «Проектування підприємств галузі з основами САПР з КП».

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 4 курсі у 7 семестрі для денної форми навчання та на 4 курсі у 8 семестрі або на 5 курсі у 9 семестрі для заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS – 5, годин – 150

(з них курсова робота: кредитів ECTS - 1,5, годин – 45)

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	40	16	24	-
заочна	22	8	14	-
Самостійна робота, годин	110 денна/128 заочна			

2. Зміст навчальної дисципліни

2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: **Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Предмет і задачі вивчення дисципліни. Перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах	2	1
2.	Класифікація підприємств ресторанного господарства, особливості діяльності.	2	1
3.	Організація складського і тарного господарства	2	1
4.	Структура виробництва. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень.	2	1

Змістовий модуль 2: **Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Організація виробництва овочевого цеху	2	1
2.	Організація виробництва м'ясо-рибного цеху	2	1
3.	Організація виробництва гарячого цеху	2	1
4.	Організація виробництва холодного цеху	2	1
Разом з дисципліни		16	8

2.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Класифікація закладів ресторанного господарства. Ознайомлення з основними видами меню, призначенням та формою технологічних карток в ЗРГ	4	4
2	Організація складського господарства в ЗРГ	4	
3.	Організація виробництва овочевого цеху	4	2

4.	Організація виробництва м'ясо-рибного цеху	4	2
5.	Організація виробництва гарячого цеху	4	4
6.	Організація виробництва холодного цеху	4	2
	Всього	24	14

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Особливості зберігання різних видів харчової сировини та продуктів, режими та терміни зберігання	10	15
2.	Основи раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства	10	15
3.	Організація виробництва кулінарного цеху	10	13
4.	Організація виробництва кондитерського цеху	10	10
5.	Організація виробництва борошняного цеху	10	15
6.	Організація роботи допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства	15	15
7.	Курсова робота	45	45
	Всього	110	128

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, модульний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 1. Основи організації виробництва закладів ресторанного господарства								
Робота на лекціях	2	4	4	8	16	2	2	4
Виконання лабораторних робіт	4	6	3	12	18	2	4	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	3	6	9	3	6	9
Підготовка до лабораторних занять	2	3	3	6	9	3	6	9
Проміжна сума				32	52	1	18	28
Поточний контроль (тестовий)				28	48	1	42	72
Контроль результатів дистанційного модулю				-	-		-	-
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min	max	Кіль-ть робіт	Сумарні бали		Кіль-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Змістовий модуль 2. Організація виробничих процесів в закладах ресторанного господарства								
Робота на лекціях	2	4	4	8	16	2	2	4
Виконання лабораторних робіт	4	6	3	12	18	3	12	18
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	3	1	6	3	6	9
Підготовка до лабораторних занять	1	2	3	3	6	3	3	6
Виконання курсової роботи	11	14	1	11	14	1	11	14
Проміжна сума				35	60		34	51
Поточний контроль (тестовий)				25	40		26	49
Контроль результатів дистанційного модулю	-	-	-	-	-	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 2				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Павлюченко Олена Станіславівна. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : НУХТ, 2017. — 227 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 221-222.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ-cnv.BibRecord.164436>

2. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості [Текст] : підручник / кер. кол. авт. і наук. ред. Т.Л. Мостенська; Нац. ун-т харч. технологій. — Київ : Кондор, 2012. — 492 с.

3. Бурдо А. К. Конспект лекцій з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КП" [Електронний ресурс] : Галузь знань – 18 "Виробництво та технології". Спец. -181 "Харчові технології". Ступінь вищої освіти бакалавр. Освіт.-проф. програма "Технології ресторанного бізнесу" / А. К. Бурдо ; за ред. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 88 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHТ.1678525>

4. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форми навчання / А. К. Бурдо, С. О. Поплавська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 60 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1679218>

5. Бурдо А. К. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ступеня вищої освіти бакалавр освіт.-проф. програми "Технології ресторанного бізнесу" ден. та заоч. форм навчання / А. К. Бурдо, М. С. Нападівська ; за ред., відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса: ОНТУ, 2021. — Електрон. текст. дані: 77 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1679185>

6. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / В. В. Архіпов. — 3-тє вид. — Київ : ЦУЛ, 2021. — 280 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1835186>

7. Ковешніков Володимир Сергійович. Організація готельно-ресторанної справи [Текст] : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, М. П. Мальська, Х. Й. Роглев. — Київ : Кондор, 2015. — 752 с.

<https://elc.library.ontu.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.157356>

Додаткові (за наявності):

1. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення.
3. ДБН В 2.2- 9- 99 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
4. Черевко О.І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О.І. Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко. - Х. : Фавор ЛТД, 2003.-440 с.
5. Бердичевский В. Х., Карсекин В. И. Проектирование предприятий общественного питания. – К.: Вища шк., 1988. – 207 с.
6. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г. М. Оборудование предприятий питания: Справочник. – Ч. 1 – Харьков: ДП ред. «Мир техники и технологий», 2002. – 256 с.
7. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования. СНиП II –Л. 8–71.-М.: Стройиздат, 1972. – 32 с.
8. СанПиН № 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

9. СанПиН № 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. – 718 с.
11. Завадинська О.Ю. Организация ресторанного господарства за кордоном : навч. посіб. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. - К. : КНТЕУ, 2003. - 89 с.
12. Дорохин В. А. и др. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – К.: Техника, 1990. – 174 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
14. Никуленкова Т.Т., Марченков Р.Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1987.
15. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. – М.: Экономика, 1985. – 231 с.
16. Пивоваров В.И., Платонов В.М. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. – М.: Высш. шк., 1990.
17. Григурко І. О. Організація та планування виробництва в курсових та практичних роботах [Текст]: навч. посіб. / І. О. Григурко, М. Ф. Брендюля, С. М. Доценко. — Львів : Новий Світ-2000, 2007. — 232 с. — (Вища освіта в Україні).
18. Гриньова Валентина Миколаївна. Організація виробництва [Текст]: підручник / В. М. Гриньова, М. М. Салун. — Київ : Знання, 2009. — 582 с.
19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. - К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.