

Київський національний торговельно-економічний університет
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація ресторанного господарства

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
студентів ступеня
вищої освіти

бакалавр
молодший бакалавр,
бакалавр чи магістр

року набору 2019

галузі знань

18 Виробництво та технології
шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології
шифр і найменування спеціальності

освітня програма

Ресторанні технології
назва освітньої програми

академічні групи

ТХ-19
шифри академічних груп

статус дисципліни

обов'язкова

Харків, 2020 рік

Розробник:

Галясний Іван Володимирович,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій,
кандидат технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Гарант освітньої програми

Куниця Катерина Вікторівна,
старший викладач кафедри інноваційних
харчових і ресторанних технологій, кандидат
технічних наук

прізвище, ім'я, по батькові повністю, посада повністю, науковий
ступінь, вчене звання повністю

Програму обговорено та схвалено на засіданні кафедри
Інноваційних харчових і ресторанних технологій

назва кафедри

Програму розглянуто та затверджено на засіданні методичної комісії інституту,
протокол від 17.05.2021 р. № 7.

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології.

Метою викладання навчальної дисципліни є формування теоретичних знань і практичних навичок із сучасної організації виробництва кулінарної продукції, підготовка висококваліфікованих спеціалістів, які вільно володіють сукупністю методів і прийомів діяльності з організації ресторанного господарства як складової частини ресторанної справи.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є структура та логічна організація діяльності з надання послуг із організації ресторанного господарства, а також сукупність методів та прийомів такої діяльності в умовах ринкових відносин.

Міждисциплінарні зв'язки вивчення навчальної дисципліни ґрунтуються на знаннях навчальних дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство» та є основою для подальшого засвоєння професійних навчальних дисциплін, таких як «Етнічна кулінарія», «Кейтеринг», а також формування фахових компетентностей, передбачених освітньою програмою «Ресторанні технології».

Мова викладання – українська.

2. ЗАПЛАНОВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Навчальна дисципліна забезпечує набуття студентами:

загальних компетентностей:

ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК 6. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

фахових компетентностей:

ФК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

ФК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

програмних результатів навчання:

ПРН 1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПРН 17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

ПРН 18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.

3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Вступ. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності

Характеристика навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», завдання, зміст та її зв'язок з іншими дисциплінами, значення в процесі підготовки бакалавра. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у ХХ – ХІ ст. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві.

Тема 2. Загальна модель виробничо-торговельного процесу в закладах ресторанного господарства

Соціально-економічне значення закладів ресторанного господарства в умовах ринкової економіки.

Основні напрямки державної і регіональної політики в умовах ринкових відносин: пріоритетний розвиток підприємств ресторанного господарства, які орієнтовані на різні групи споживачів; впровадження новітніх ресурсозберігаючих технологій; удосконалення матеріально-технічної бази; підвищення якості та асортименту продукції, що реалізується; впровадження сучасних прогресивних технологій обслуговування в підприємствах ресторанного господарства.

Загальна модель виробничо-торговельного процесу в закладах ресторанного господарства.

Тема 3. Організаційно-правові форми і типи закладів ресторанного господарства

Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств харчування в умовах ринкової економіки: організаційно-економічні та соціальні послуги підприємств харчування.

Організаційні форми господарювання в підприємствах харчування: акціонерні товариства, товариства з обмеженою відповідальністю, господарські асоціації, орендні підприємства, тощо.

Класифікація підприємств харчування залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається; об'єму і характеру послуг, що надаються; виробничої потужності; місця і часу функціонування; контингенту, що обслуговується; форм власності. Характеристика основних типів підприємств харчування згідно з Національним стандартом України ДСТУ 4281:2004.

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Організація продовольчого і матеріально-технічного постачання в закладах ресторанного господарства

Основні напрями і завдання організації постачання підприємств харчування в умовах ринкової економіки.

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

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

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

Порядок складання заявки на предмети матеріально-технічного оснащення підприємств.

Тема 5. Організація складського і тарного господарства

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

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

Порядок і термін приймання продуктів, матеріально-технічних засобів за кількістю та якістю. Запаси сировини і продуктів, їх значення в організації ритмічної роботи виробництва.

Організація зберігання продуктів, режим і засоби зберігання. Порядок

видачі сировини, продуктів; інвентар для видачі продуктів. Впровадження прогресивної технології складування і зберігання з використанням тари-обладнання.

Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари.

Використання функціональних ємностей. Поняття про нормативні документи на тару (ДСТУ, інструкції). Організація тарообігу: прийом, розпакування, зберігання і повернення тари. Інструменти для розпакування тари. Порядок і строки повернення тари. Заходи щодо зниження витрат на тару.

Тема 6. Структура виробництва та умови її раціональної організації

Сутність виробничої діяльності. Виробнича діяльність як основа функціонування підприємства.

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 7. Оперативне планування роботи виробництва

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

Послідовність оперативного планування виробництва в підприємствах ресторанного господарства з повним циклом виробництва. Порядок розробки плану-меню. Види меню, їх характеристика.

Розрахунок потреби в продуктах при приготуванні страв. Розподіл сировини між цехами і бригадами. Визначення завдань бригади 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 8. Основи наукової організації праці на виробництві

Сутність, завдання та основні напрями наукової організації праці. Порядок атестації робочих місць, типові робочі місця і зони обслуговування.

Сутність і завдання нормування праці. Поняття про норму 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 9. Організація роботи основних виробничих цехів

Роль організації виробництва в загальній системі виробничої діяльності підприємства. Сутність основ організації виробництва і виробничої діяльності підприємства та її загальних принципів та методів. Взаємозв'язок функції організації з управлінням.

Організація роботи закладів ресторанного господарства з повним виробничим циклом. 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.

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

Організація роботи доготівельних цехів. Класифікація доготівельних 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 модульним обладнанням.

Використання комплекту обладнання з функціональними ємкостями і засобами їх пересування на підприємствах.

Організація роботи супового відділення цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць; обладнання посуду, 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 і умови праці в цеху.

Особливості організації 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. Технологічні лінії і ділянки цеху. Оснащення обладнанням, інвентарем, посудом. Організація праці в цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Призначення цеху, асортимент продукції, яку випускає цех. Режим роботи цеху. Нормативна документація. Виробнича програма цеху. Склад приміщень цеху, їх розташування. Відділення, технологічні лінії і ділянки цеху.

Організація технологічних процесів і робочих місць на лініях і ділянках цеху. Обладнання, інструменти, інвентар. Планувальна схема цеху з розміщенням обладнання. Організація та умови праці в цеху.

Тема 10. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень

Експедиція. Призначення, склад приміщень. Організація роботи столу замовлень експедиції, прийому і зберігання напівфабрикатів, кулінарних і борошняних виробів. Комплектування замовлень підприємств в контейнерах. Порядок відпуску продукції і транспортування її на підприємства. Організація праці робітників експедиції.

Мийні кухонного посуду, тари, контейнерів. Обладнання для мийки функціональних ємкостей, контейнерів. Організація робочих місць для мийки кухонного посуду.

Хліборізка, її призначення і взаємозв'язок із залом, роздавальною, сервіс-баром. Організація робочого місця для нарізання хліба. Заходи щодо зниження відходів при нарізанні хліба.

Тема 11. Організація роботи роздавальних та контроль якості готової продукції

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

Завдання поліпшення якості продукції. Чинники, які впливають на поліпшення якості продукції, яку випускають.

Теми дисципліни	Обсяг у годинах																						
	денна форма										заочна форма												
	повна					скорочена					повна					скорочена							
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі					усього	у тому числі			
Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС	Л		СЗ	ПЗ	ЛЗ	СРС
основних виробничих цехів																							
Тема 10. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	18	2		2	14																		
Тема 11. Організація роботи роздавальних та контроль якості готової продукції	16	2			14																		
Курсова робота (проект)	0	0																					
Усього годин / кредитів ECTS	180/6	28	0	0	28	124																	

Навчальні матеріали з освітнього компоненту доступні на Порталі навчальних ресурсів та інформаційної підтримки освітнього процесу інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5210>.

5. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Завдання до самостійної роботи наведено у [3] та доступний на Порталі навчальних ресурсів інституту: <http://beta-edu.htei.kh.ua/moodle/course/view.php?id=5210#section-5>.

Організація самостійної роботи студентів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про самостійну роботу студентів Харківського торговельно-економічного-інституту КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ, ПЕРЕДБАЧЕНІ НАВЧАЛЬНИМ ПЛАНОМ

Навчальним планом не передбачено виконання індивідуальних завдань.

7. ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Для визначення рівня засвоювання студентами навчального матеріалу використовуються наступні форми оцінювання та схема розподілу балів:

Осінь, 2021/2022 н. р.

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
1	Поточний контроль	60	60
1.1	<i>Тема 1</i>		
	Тестування на Порталі	1	
	Виконання завдань для самостійної роботи з Теми 1	2	
1.2	<i>Тема 2</i>		
	Тестування на Порталі	1	
	Виконання завдань для самостійної роботи з Теми 2	2	
1.3	<i>Тема 3</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.4	<i>Тема 4</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.5	<i>Тема 5</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.6	<i>Тема 6</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи з Теми 6	2	
1.7	<i>Тема 7</i>		

	Рейтингові оцінки	Макс. бали за формами навчання	
		денна	заочна
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.8	<i>Тема 8</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.9	<i>Тема 9</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	8	
1.10	<i>Тема 10</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання та захист практичної роботи	4	
1.11	<i>Тема 11</i>		
	Тестування на Порталі	2	
	Виконання завдань для самостійної роботи з Теми 11	2	
2	Підсумковий семестровий контроль (письмова екзаменаційна робота)	40	
2.1	Завдання на оцінювання теоретичних знань (комп'ютерне тестування)	10	
2.2	Завдання на оцінювання практичних навичок (розрахунково-аналітичне або ситуаційне завдання)	15	
2.3	Завдання на оцінювання професійних вмінь (розрахунково-аналітичне або ситуаційне, або творче завдання)	15	
3	Оцінка з дисципліни	100	

Оцінювання результатів навчання студентів здійснюється за 100-баловою шкалою та шкалою ЄКТС. Умовою допуску до підсумкового семестрового контролю є виконання програми навчальної дисципліни і отримання оцінки за виконання завдань поточного контролю не менше ніж 36 балів. Мінімальна загальна кількість балів для отримання позитивної оцінки з дисципліни – 60.

Організація та проведення контрольних заходів регламентується наступними нормативними документами:

- Положенням про оцінювання результатів навчання студентів у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ;

- Положенням про організацію освітнього процесу у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

8.1. Основні джерела інформації

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібн. / В. В. Архіпов. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
2. HoReCa : Том 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. Ю. Мельниченко та ін.]. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 448 с.
3. Галясний І. В. Методичні вказівки до проведення практичних занять із дисципліни «Організація ресторанного господарства» : методичні вказівки / І. В. Галясний, 2019. – Рукопис.
4. Галясний І. В. Організація ресторанного господарства : завдання до самостійної роботи з дисципліни / І. В. Галясний, 2019. – Рукопис.

8.2. Додаткові джерела інформації

5. Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2008. – 307 с.
6. Дейниченко Г. В. Обладнання підприємств харчування : довідник : в 3 ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов – Харків : Мир Техники и Технологий, 2002. – Ч. 1. – 256 с.
7. Дейниченко Г. В. Обладнання підприємств харчування: довідник : в 3 ч. / Г. В. Дейниченко, В. О. Єфімова, Г. М. Постнов – Харків : Мир Техники и Технологий, 2003. – Ч. 2. – 380 с.
8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281 : 2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.
9. Системи управління якістю. Основні положення та словник : ДСТУ ISO 9000-2001. – [Чинний від 2001-10-01]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2001. – 33 с.
10. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинні від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.