

**Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара**

Факультет хімічний

Кафедра харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

«Дмитро СВИНАРЕНКО»  
2020 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ОК 2.5 Організація виробництва та обслуговування підприємств ресторанного господарства,**

(шифр і повна назва навчальної дисципліни)

**для здобувачів вищої освіти  
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

галузь знань 18 Виробництво та технології

спеціальність (ості) 181 Харчові технології  
(шифр і назва спеціальності)

спеціалізація \_\_\_\_\_  
(за наявності) (назва спеціалізації)

освітня(-і) програма(-и) "Харчові технології"  
(назва освітньої програми)

факультет/центр хімічний  
(назва)

вид дисципліни обов'язкова  
(обов'язкова/вибіркова)

**Дніпро  
2020**

Розробник (-и):

Кондратюк Наталія Вячеславівна - завідувач кафедри харчових технологій,  
канд.техн.наук., доцент

Супруненко Катерина Євгенівна - асистент кафедри харчових технологій

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)


Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій

(назва кафедри)

Протокол від "27" 08 2020 року № 1

Завідувач кафедри харчових технологій

(назва кафедри)



(Наталія КОНДРАТЮК)

(ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій

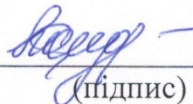
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

за освітньою програмою ОПП «Харчові технології»

27.08.20

(дата)



(Наталія КОНДРАТЮК)

(ім'я та прізвище)

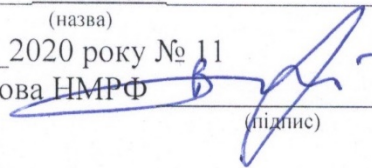
Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету

хімічного

(назва)

Протокол від. "28" 08 2020 року № 11

Голова НМРФ



(підпис)

(Віктор ВАРГАЛЮК)

(ім'я та прізвище)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

харчових технологій

(назва кафедри)

на наступний навчальний рік

20\_\_/20\_\_ н. р.      протокол № \_\_\_\_, від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

20\_\_/20\_\_ н. р.      протокол № \_\_\_\_, від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

20\_\_/20\_\_ н. р.      протокол № \_\_\_\_, від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

20\_\_/20\_\_ н. р.      протокол № \_\_\_\_, від «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.



## 1. Мета дисципліни

- оволодіння знаннями про організацію ресторанного господарства, а також моделювання процесу надання послуг харчування різним категоріям споживачів;
- формування у здобувачів вищої освіти навичок з виконання планувальних, організаційних функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства;
- набуття навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації процесів виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці;
- набуття навичок з організації технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, забезпечення високого рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства.

**Завданням** вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як осередків з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства та складського і тарного господарства;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції у ресторанному господарстві;
- загальні принципи моделювання та організації систем обслуговування у сфері ресторанного бізнесу;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

*Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:*

**Загальні компетентності (ЗК):**

ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями.

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК13. Здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і

технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

**Фахові компетентності спеціальності (ФК):**

ФК11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

ФК13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

**2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни.**

Дисципліна базується на знаннях, отриманих студентами під час вивчення таких дисциплін, як: «Устаткування в галузі», «Організація ресторанного бізнесу», «Товарознавство», «Технологія галузі».

**3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання.**

В результаті вивчення даного курсу здобувач вищої освіти повинен:

**знати:**

- характеристики планувальної організації технологічних процесів закладів ресторанного господарства;
- особливості організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства;
- правила надання послуг харчування;
- організаційні заходи щодо контролю якості послуг харчування;
- сучасні форми державного регулювання діяльності підприємств та основні нормативно-правові акти України, що регламентують сферу ресторанного господарства.

**вміти:**

- досліджувати наукові підходи до вирішення завдань із організації торгово-виробничих процесів закладів ресторанного господарства;
- здійснювати упорядкування та узгодженість функціонально-технологічних процесів ресторанних послуг;
- користуватися галузевими організаційно-правових документами та актами державного регулювання в сфері ресторанного господарства;
- дотримуватись професійних поведінкових стандартів.

### **Програмні результати навчання:**

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.

ПР27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

#### 4. Структура навчальної дисципліни.

**3, 5 семестр**

Форма навчання денна

№ п/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки**			
		лекції	семінарські/практичні вибрати необхідне	Лабораторні заняття	Самостійна робота	2020/21 н.р.	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.	2023/24 н.р.
<b>3, 5 семестр</b>									
<b>Розділ 1</b> Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки модернізації його виробництва.									
1	<b>Тема 1.</b> Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства			4	8				
<b>Розділ 2</b> Принципи організації виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства									
2	<b>Тема 2.</b> Оперативне планування виробництва	2		6	8				
3	<b>Тема 3.</b> Організація роботи заготівельних цехів.	2		6	6				
4	<b>Тема 4.</b> Організація роботи доготівельних цехів.	2		6	6				
5	<b>Тема 5.</b> Організація роботи спеціалізованих цехів.	2		6	6				
6	<b>Тема 6.</b> Організація роботи допоміжних служб на ПРГ	2		4	6				
<b>Розділ 3.</b> Принципи організації обслуговування на підприємствах ресторанного господарства									
7	<b>Тема 7.</b> Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	2		4	6				
8	<b>Тема 8.</b> Правила подавання страв та напоїв	2		4	6				
9	<b>Тема 9.</b> Обслуговування банкетів і прийомів. Кейтеринг	2		4	8				
	<b>ВСЬОГО</b>	16		44	60				

#### 5. Схеми формування оцінки.

##### 5.1 Шкала відповідності оцінок:

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	60-63
		0-59

## 5.2 **Форми та організація оцінювання:**

### **Поточне оцінювання :**

<i>Форма оцінювання</i>	<i>Терміни оцінювання (тиждень)</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
<i>Виконання лабораторних робіт</i>	<i>1-15</i>	<i>9×3 б.=27</i>
<i>Оцінювання рівня виконання завдань з самостійної роботи (домашнє завдання)</i>	<i>13</i>	<i>13</i>
<i>КМР</i>	<i>14</i>	<i>20</i>
<b>Максимальна кількість балів за поточне оцінювання</b>		<b>60</b>

### **Підсумкове оцінювання:**

<i>Форма оцінювання</i>	<i>Терміни оцінювання (тиждень)</i>	<i>Максимальна кількість балів</i>
<i>Екзамен</i>	<i>17 (3, 5 семестр)</i>	<i>40</i>

## **6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна**

Застосовуються технічні засоби (мультимедійний проектор, засоби комп'ютерної техніки та інформаційних технологій).

Програмне забезпечення ОС Windows 7\*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003, Autocad RM 21, Телевізор 1шт., мультимедійний проектор Epson EB-S72 з екраном. 2017р.

## **7. Рекомендована література:**

### ***Основна: (Базова)***

1. ДСТУ 3862 99 "Громадське харчування. Терміни та визначення".
2. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
4. ДСТУ 150 9000-2001. Система управління якістю. Основні положення.
5. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 за № 2. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
6. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
7. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування /В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Методичні рекомендації для проведення ділової гри на тему «Методи нормування праці» [електронний ресурс] – Полтава: ПУСКУ, 2010. – 26 с.



10. Організація ресторанного господарства. Навчально-методичний посібник для самостійного вивчення дисципліни за КМСОНП /А.Л. Рогова, В.Д. Карпенко, І.П. Прокопенко [електронний ресурс]. – Полтава: ПУСКУ, 2009. – 206 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької.–К.: Київ: Нац. торг.-екон. ун-т, 2005.– 632с.
12. Васюкова, А. Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании [Текст]: учеб. пособие / А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. – М.: Дашков и К<sup>0</sup>, 2006. – 296 с.
13. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: метод. пособие по выполнению курсовой работы / сост. К. П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2006. – С. 7 – 20.
14. Оперативне планування виробництва [Текст]: метод. вказівки по викон. практич. занять по курсу «Організація виробництва у підприємствах харчування» / уклад.: Л. П. Малюк [та ін.]. – Х.: ХДАТОХТ, 2001. – 24 с.
15. Нечаюк, Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент [Текст]: навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – К.: Центр навч. л-ри, 2003. – 348 с.
16. Архіпов, В. В. Організація ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. В. В. Архіпов. – К.: Центр навч. л-ри, 2007. – 280 с.

#### Додаткова

1. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2000. – 352 с.
2. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
3. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR.- М.: ФаирПРЕС, 2001.– 624с.
4. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
5. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с.
6. Збірник рецептур національних страв та кулінарних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
7. Как красиво накрыть стол. – М.: Аст.-ПРЕСС, 2000. – 150 с.
8. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. -К: КНТЕУ, 2005.- 96 с.
9. Малюк Л.П., Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко. - ХУПиТ, 2004.-131с.
10. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
11. Обслуживание на предприятиях общественного питания / Радченко Л.А. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001. – 384 с.
12. Організація роботи бармену: Навч. посібн. /Л. Малюк та ін. – Харків: вид-во ХДАТОГХ, 2002. – 214 с.
13. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. - – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2008. – 720 с.
15. Сборник рецептур блюд для питания школьников. – К.: Техніка, 1990. – 407 с.
16. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

17. Ханиш Х. Искусство сервировки: салфетки. – М.: Ниола-Пресс, 2004. – 144 с.

18. Периодичні видання: «Бизнес», «Готельне - ресторанный бизнес», «Питание и общество». «КаБаРе» (кафе, бары, рестораны), «Магазины, рестораны, отели», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Отель», «ПИР Украина», «Ресторанные ведомости», «Афиша», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление». «Гурмань».

#### **8. Інформаційні ресурси:**

1. <http://repository.dnu.dp.ua:1100/>
2. <http://www.cooking.ru>
3. <http://www.chicken.kiev.ua>
4. <http://www.gastromag.ru>
5. <http://www.restromag.ru>

**Тематика лабораторних занять  
здобувачів вищої освіти денної форми навчання**

№ п/п	Тема	Кількість годин
1.	Лабораторна робота 1 Порівняння вітчизняного та зарубіжного досвіду організації виробництва на ПРГ	4
2.	Лабораторна робота 2 Оперативне планування виробництва. Складання наряду-замовлення та плану-меню	6
3.	Лабораторна робота 3 Організація роботи овочевого цеху	6
4.	Лабораторна робота 4 Організація роботи м'ясо-рибного цеху	6
5.	Лабораторна робота 5 Організація роботи холодного цеху	6
6.	Лабораторна робота 6 Організація роботи гарячого цеху	4
7.	Лабораторна робота 7 Організація роботи кулінарного цеху і тарного господарства	4
8.	Лабораторна робота 8 Методи і форми обслуговування у закладах ресторанного господарства	4
9.	Лабораторна робота 9 Складання меню. Організація банкетів та прийомів	4
Всього		44

**Тематика самостійної роботи  
здобувачів вищої освіти денної форми навчання**

№ п/п	Тема	Кількість годин
1.	Удосконалення форм праці та впровадження науково-технічного прогресу	8
2.	Основні напрями науково-технічного прогресу в громадському харчуванні	8
3.	Особливості виробничо-торговельної діяльності підприємств ресторанного господарства	6
4.	Підприємства швидкого обслуговування (ПШО), їх спеціалізація та характеристика	6
5.	Джерела постачання та постачальники продуктів Організація постачання. Вибір постачальника	6
6.	Виробнича інфраструктура. Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень	6
7.	Основні вимоги до створення оптимальних умов праці	6
8.	Вимоги до організації робочих місць	6
9.	Організація роботи кондитерського цеху	8
Всього		60

Форма контролю (елементи контролю ): домашнє завдання, КМР