

## Анотація

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

1. Організація в галузі
2. Лектор – старший викладач Маренкова Тетяна Івнівна.
3. Кількість годин – (загальна - 120, ЛК – 26, ЛПЗ – 26, СР – 68).
4. Кількість кредитів – 4
5. Модулів – 2
6. Змістових модулів: 3
7. Вид підсумкового контролю – іспит.

Курс „Організація в галузі” передбачено для студентів факультету харчових технологій.

Завдання курсу полягає в набутті спеціальних знань та практичних навичок з організації та моделювання процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства.

Особливість ресторанного господарства полягає в тому, що основна продукція, що виробляється, має короткий термін зберігання. У галузі поєднується виробництво продукції, її реалізація та організації споживання, що постійно вимагає ув'язки виробничої та торгівельної діяльності підприємства, а це потребує певної підготовки та удосконалення знань, умінь та навичок в роботі. Тому програмою предмету передбачається формування у студента необхідних знань і умінь та навичок з основ виробництва та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства та вимог основ наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу з урахуванням тих змін, які проходять як в галузі, так і за її межами.

### **Метою вивчення дисципліни є:**

- формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства.

### **Зміст курсу:**

1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
2. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.
3. Вивчення загальних принципів складання меню.
4. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.
5. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки.
6. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.
7. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.
8. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.
9. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.
10. Завдання нормування праці. Норми праці.
11. Методи вивчення витрат робочого часу.
12. Визначення чисельності працівників на ПРГ.

### **Модуль 1-2.**

#### **Студенти повинні знати:**

- основні принципи оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств;
- основні принципи оперативного планування на підприємствах з повним циклом обслуговування;
- принципи складання меню;
- особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям-бригадирам;
- нормативна і технологічна документація, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби;
- основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів;
- складання графіків виходу на роботу та їх характеристики;
- вимоги до виробничого персоналу ПРГ;
- норми праці;
- методи вивчення витрат робочого часу.
- основні принципи визначення чисельності працівників на ПРГ.

#### **Студенти повинні вміти:**

- формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;
- вирішувати виробничі ситуації;

- розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства;
- планувати організацію роботи виробництва;
- складати виробничу програму ПРГ;
- складати меню;
- розраховувати сировину;
- користуватися нормативною та технологічною документацією;
- розробляти технологічні картки на нову та фірмону продукцію;
- розраховувати калькуляційні картки;
- приймати, зберігати та відпускати товарно-матеріальні цінності;
- аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства;
- розвивати творчі, професійні здібності та почуття відповідальності за якість роботи в галузі ресторанного господарства;
- аналізувати організацію виробництва, робочих місць;
- аналізувати основи раціональної організації праці.

#### **Літературні джерела:**

##### **Основні:**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М.: Феникс, 2008 – 253 с.
3. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Текст]: практикум / Н. А. Пятницкая. - Киев : Вища шк., 1990. - 271 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

##### **Додаткові:**

1. Аграновский А.Д. Организация производства и обслуживания в общественном питании. [Текст] Уч. Пособие для техникумов./ Аграновский А.Д. – М., 1990
2. Ванукевич А.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст]/ Ванукевич А.С.– М.: Экономика, 1989
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с.

##### **Методична:**

1. Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М.. Конспект лекцій з дисципліни «Організація в галузі» для студентів 3-4 курсів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Протокол № 5 від 29.04.2015р.
2. Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М.. Конспект самостійних робіт з дисципліни «Організація в галузі» » для студентів 3- 4 курсу напряму підготовки 6.051701 – "Харчові технології та інженерія" піднапряму «Технологія харчування» денної форми навчання. Протокол № 5 від 29.04.2015р.
3. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі» виконаний в системі Moodle.

#### **Інформаційні ресурси**

1. [http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep\\_241/1-50-recep\\_241.html](http://bookz.ru/authors/sbornik-receptov/50-recep_241/1-50-recep_241.html).
2. <http://www.volhv33.ru/blog/1101-a-collection-of-recipes-of-national-cuisine-from-mdn>
3. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>