

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології харчування

«Затверджую»

Завідувач кафедри

_____ (Ф.В.Перцевой)
«__» _____ 2019р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація в галузі

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Спеціалізація: «Технологія харчування»

Факультет: Харчових технологій

2019 – 2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Організація в галузі» для студентів 2 курсу п.т. денної форми навчання, 2 курсу заочної форми навчання за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: «**Технологія харчування**»

Розробники програми:

Маренкова Т.І., ст. викладач кафедри технології харчування

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри **технології харчування**.
Протокол від 24.05.2019 року № 12

Завідувач кафедри технології харчування _____ (ПерцевойФ.В.)

Погоджено:

Декан факультету _____ (О.В.Радчук)

на якому викладається дисципліна

Декан факультету _____ (О.В.Радчук)

до якого належить кафедра

Методист навчального відділу _____ (Г.О.Бабошина)

Зареєстровано в електронній базі: дата: _____ 31.05 _____ 2019 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3,0	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»	Вибіркова	
Модулів – 2	Спеціальність: 181 «Харчові технології»	Рік підготовки:	
Змістових модулів: 13		2019-2020-й	
Загальна кількість годин – 90		Курс	
		2 – й п.т.	2
		Семестр	
		4	3
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2,4 самостійної роботи студента – 3,6	12год.	6	
	Практичні, семінарські		
	24 год	6	
	Лабораторні		

	Самостійна робота		
	54 год.	.78	
	Індивідуальні завдання: _____ год.		
Вид контролю:			
Залік	Залік		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми навчання 36 / 54 (32,4 / 48,6%) для заочної форми навчання - 12/78 13,3/86,7%

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

Завдання: - ознайомлення із структурою і класифікацією ресторанного господарства в сучасних умовах, задачами галузі ресторанного господарства;

- ознайомлення з організацією постачання підприємств ресторанного господарства;

- вивчення структури виробництва, виробничої інфраструктури, взаємозв'язку виробничих цехів з іншими групами приміщень;

- ознайомлення з організацією роботи виробництва, робочих місць на ПРГ;

ознайомлення з організацією роботи заготівельних, доготівельних цехів;

ознайомлення з видами тогових приміщень та вимогами до них;

оволодіння знаннями, навичками та вміннями використовувати нормативну і технічну документацію підприємств ресторанного господарства;

- ознайомлення з основними етапами та стадіями підготовки сировини з метою отримання напівфабрикатів та готової продукції;

- оволодіння знаннями, навичками та вміннями забезпечити ведення виробничого процесу, випуску і споживання продукції харчування;

- ознайомлення з основами раціональної організації праці;

- оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

- **знати:**

- ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній;

- застосовування знань у практичних ситуаціях та управляти діями або проектами, планувати й раціонально управляти часом, отримувати результат у рамках обмеженого часу;

- знати та розуміти предметну область, розуміти професійну діяльність, здатність до абстрактного і системного мислення, аналізу та синтезу, критичного осмислення основних теорій, принципів, методів і понять у професійній діяльності, здатність проведення досліджень на відповідному рівні;

- критерії оцінювання та забезпечувати безпечну діяльність та якість виконуваних робіт;

- шляхи до пошуку, оброблення й аналізу інформації з різних джерел і вирішення конкретних задач із використанням інформаційних і комунікаційних технологій;

- шляхи до аналізу рівнів безпеки, попередження ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках під час приймання, зберігання сировини, підготовки її до виробництва, під час технологічного процесу виробництва харчової продукції та її зберігання на підприємствах харчової промисловості та закладах ресторанного господарства.

- шляхи до формування асортименту продукції та послуг підприємств харчування відповідно до попиту, а також розробки нових та удосконалення існуючих рецептур харчової продукції, шляхом раціонального використання сировини з можливістю максимальної автоматизації процесів.

- класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства;

- організацію постачання підприємств ресторанного господарства, договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками;

- організацію складського і тарного господарства, правила приймання, зберігання та відпуску товарно-матеріальних цінностей;

- структуру виробництва, виробничу інфраструктуру, взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень;

- вимоги до організації роботи виробництва, робочих місць, порядок їх атестації;

- вимоги до організації роботи заготівельних цехів;

- вимоги до організації роботи доготівельних цехів;

- види торгових приміщень, вимоги до них;

- нормативну і технічну документацію підприємств ресторанного господарства;

- основи раціональної організації праці.

- вміти:

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

- вирішувати виробничі ситуації;

- планувати організацію роботи складського і тарного господарства;

- 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.

- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.

- забезпечувати чітку роботу підприємства, виробництва конкурентоспроможної, якісної та безпечної харчової продукції, впроваджувати мало- або безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.

3. Програма навчальної дисципліни

(Затверджено методичною радою СНАУ 12.06.2017 р., протокол № 6)

Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній.

Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.

Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста.

Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства.

Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку.

Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства.

Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.

Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.

Змістовий модуль 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.

Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.

Поняття послуг.

Класифікація послуг ресторанного господарства.

Послуги харчування;

Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;

Послуги з організації споживання і обслуговування;

Послуги з реалізації кулінарної продукції;

Послуги з організації дозвілля;

Інформаційно-консультативні послуги та ін.

Вимоги до послуг.

Змістовий модуль 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.

Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.

Класифікація підприємств ресторанного господарства.

Тип підприємства, його визначення.

Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.

Характеристика заготівельних підприємств, їх класифікація, особливості діяльності.

Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства.

Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства.

Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства.

Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства.

Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства.

Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика.

Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності.

Поняття про підприємства кейтерінг.

Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.

Змістовий модуль 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.

Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами.

Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах.

Джерела постачання та постачальники продуктів.

Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.

Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Організація постачання. Вибір постачальника.

Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ.

Технологічний процес руху товару на ПРГ.

Форми і способи руху товару.

Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства.

Транспорт для постачання і товару вимоги до нього.

Проблеми підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства

Змістовий модуль 5. Організація роботи складського і тарного господарства.

Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.

Основні функції та призначення складського господарства.

Призначення, компонування складських приміщень.

Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення

Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення

Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.

Послідовність складських операцій.

Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції.

Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства

Організація зберігання продуктів. режими і способи зберігання.

Тема 7. Організація тарного господарства.

Організація тарного господарства.

Призначення і класифікація тари.

Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства.

Організація ремонту та повернення тари.

Організація ваговимірювального господарства.

Змістовий модуль 6. Організація виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Основні принципи організації заготівельних цехів.

Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів.

Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства.

Принципи організації виробництва кулінарної продукції.

Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів

Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства.

Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях.

Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць.

Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.

Тема 9. Організація обробки овочів.

Особливості організації роботи овочевого цеху.

Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів.

Організація цеху з обробки зелені.

Розміщення обладнання в овочевому цеху.

Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.

Організація обробки м'ясопродуктів.

Організація роботи птахо-гольйового цеху.

Принципи розміщення обладнання.

Зберігання м'ясних напівфабрикатів.

Організація обробки риби.

Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Змістовий модуль 7. Організація роботи доготівельних цехів.

Тема 11. Організація роботи гарячого цеху.

Особливості організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи супового відділення.

Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів.

Розміщення обладнання в гарячому цеху.

Розподіл працівників гарячого цеху.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Тема 12. Організація роботи холодного цеху.

Особливості організації роботи холодного цеху.

Організації виготовлення холодних страв та закусок.

Організації виготовлення солодких страв.

Розміщення обладнання в холодному цеху.

Розподіл працівників холодного цеху.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Змістовий модуль 8. Організація роботи кондитерського цеху. Виробництво борошняних виробів.

Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху.

Розміщення приміщень в кондитерському цеху.

Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху.

Розміщення обладнання в кондитерському цеху.

Організація роботи в кондитерському цеху.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів.

Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів.

Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів.

Організація роботи в цеху борошняних виробів.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Змістовий модуль 9. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.**Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.**

Організація роботи хліборізальної.

Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну.

Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

Організація роботи мийної кухонного посуду.

Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду.

Правила миття кухонного посуду.

Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

Змістовий модуль 10. Робота експедиції та роздавальної.**Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.**

Виділення приміщень для експедиції.

Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції.

Обробка тари при експедиції.

Приміщення для роздавальної.

Організація робочого місця працівників роздавальної.

Догляд за інструментом та інвентарем.

Змістовий модуль 11. Основи оперативного планування виробництва.**Тема 17. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.**

Складання виробничої програми заготівельних підприємств.

Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів.

Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів.

Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.

Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.

Складання плану-меню.

Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.

Розбивка страв за асортиментом.

Тема 19. Вивчення загальних принципів складання меню.

Загальні принципи складання меню.

Меню з вільним вибором страв.

Меню комплексного обіда.

Меню недільного бранчу.

Меню денного раціону.

Банкетне меню.

Прейскурант.

Тема 20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам.

Розрахунок сировини.

Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу.

Складання завдань кухарям бригадирам.

Змістовий модуль 12. Нормативна і технологічна документація ПРГ.

Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки.

Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

Технологічні карти.

Якісна оцінка готової сировини.

Трудомісткість приготування страв.

Тема 22. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.

Техніко-технологічні картки.

Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.

Калькуляційні картки.

Змістовий модуль 13. Раціональна організація праці в підприємствах ресторанного господарства

Тема 23. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.

Основні напрямки раціональної організації праці.

Удосконалення форм розподілу і кооперації праці.

Значення, зміст раціональної організації праці.

Раціоналізація виробничого процесу.

Удосконалення організації та обслуговування робочих місць.

Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу на підприємствах ресторанного господарства.

Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.

Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.

Раціоналізація режимів праці і відпочинку.

Лінійний графік виходу на роботу.

Стрічковий (ступінчатий) графік виходу на роботу.

Графік підсумкового облік виходу на роботу.

Двобригадний графік виходу на роботу.

Комбінований графік виходу на роботу.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.

Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.

Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування». Вимоги до виробничого персоналу».

Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці.

Види норм праці.

Методи нормування праці.

Поліпшення умов праці.

Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.

Тема 27. Методи вивчення витрат робочого часу.

Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.

Методи вивчення витрат робочого часу.

Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.

Тема 28. Визначення чисельності працівників на ПРГ.

Види норм виробітку, порядок їх розробок.

Визначення чисельності працівників.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	Усьо-го	у тому числі					Усьо-го	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1
Модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Організація постачання ПРГ. Складське і тарне господарство.												
Змістовий модуль 1. Ресторанне господарство в сучасних умовах, задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній.												
Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.	2					2	2					2
Разом за змістовим модулем 1	2					2	2					2
Змістовий модуль 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.												
Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.	8	2	4			2	8	2	4			2
Разом за змістовим модулем 2	8	2	4			2	8	2	4			2
Змістовий модуль 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Особливості діяльності.												

Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.	4	2				2	4	2				2
Разом за змістовим модулем 3	4	2				2	4	2				2
Змістовий модуль 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.												
Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	2					2	3					3
Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ.	2					2	3					3
Разом за змістовим модулем 4	4					4	6					6
Змістовий модуль 5. Організація роботи складського і тарного господарства.												
Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.	4	2				2	5	2				3
Тема 7. Організація тарного господарства.	2					2	3					3
Разом за змістовим модулем 5	6	2				4	8	2				6
Усього годин за модуль 1	24	6	4			14	28	6	4			18
Модуль 2. Організація виробництва. Організація роботи заготівельних цехів та доготівельних цехів. Основи оперативного планування виробництва та раціональної організації праці.												
Змістовий модуль 6. Організація виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Основні принципи організації заготівельних цехів.												
Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів.	2					2	3					3
Тема 9. Організація обробки овочів.	6		4			2	7		2	2		3
Тема 10. Особливості	8	2	4			2	3					3

роботи м'ясного і рибного цехів.												
Разом за змістовим модулем 6	16	2	8			6	13		2	2		9
Змістовий модуль 7. Організація роботи доготівельних цехів.												
Тема 11. Організація роботи гарячого цеху.	8	2	4			2	3					3
Тема 12. Організація роботи холодного цеху.	8	2	4			2	3					3
Разом за змістовим модулем 7	16	4	8			4	6					6
Змістовий модуль 8. Організація роботи кондитерського цеху. Виробництво борошняних виробів.												
Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху.	6		4			2	3					3
Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів.	2					2	3					3
Разом за змістовим модулем 8	8		4			4	6					6
Змістовий модуль 9. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.												
Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.	2					2	3					3
Разом за змістовим модулем 9	2					2	3					3
Змістовий модуль 10. Робота експедиції та роздавальні.												
Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.	2					2	3					3
Разом за змістовим модулем 10	2					2	3					3
Змістовий модуль 11. Основи оперативного планування виробництва.												
Тема 17. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.	2					2	3					3
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.	2					2	3					3
Тема 19. Вивчення загальних принципів складання меню.	2					2	3					3
Тема 20. Особливості	2					2	3					3

розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам.											
Разом за змістовим модулем 11	8					8	12				12
Змістовий модуль 12. Нормативна і технологічна документація ПРГ.											
Тема 21. Нормативна і технологічна документація. Технологічні картки.	1					1	3				3
Тема 22. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.	2					2	3				3
Разом за змістовим модулем 12	3					3	6				6
Змістовий модуль 13. Раціональна організація праці в підприємствах ресторанного господарства											
Тема 23. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.	2					2	3				3
Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.	2					2	3				3
Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.	2					2	3				3
Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці.	2					2	2				2
Тема 27. Методи вивчення витрат робочого часу.	2					2	2				2
Тема 28. Визначення чисельності працівників на ПРГ.	1					1	2				2
Разом за змістовим модулем 13	11					11	15				15
Усього за 2 модуль годин	66	6	20			40	64	2	2		60
Разом годин	90	12	24			54	90	6	6		78

**5. Теми та план лекційних занять
(денна форма навчання)**

№.№п/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p>Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства . План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття послуг. 2. Вимоги до послуг. 3. Класифікація послуг ресторанного господарства. 	2
2	<p>Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. 2. Тип підприємства, його визначення. 3. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. 	2
3.	<p>Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. 2. Основні функції та призначення складського господарства. 3. Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення . 	2
4	<p>Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Організація обробки м'ясопродуктів. 2. Принципи розміщення обладнання. 3. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. 4. Організація обробки риби. 5. Принципи розміщення обладнання. 6. Зберігання рибних напівфабрикатів. 	2
5	<p>Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості організації роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи супового відділення. 3. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. 	2
6	<p>Тема 12. Організація роботи холодного цеху. План</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Організація виготовлення холодних страв та закусок. 3. Організація виготовлення солодких страв. 	2
	Разом	12

**6. Теми та план лекційних занять
(заочна форма навчання)**

№.№п/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства . План 4. Поняття послуг. 5. Вимоги до послуг. 6. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2
2	Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. План 4. Класифікація підприємств ресторанного господарства. 5. Тип підприємства, його визначення. 6. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.	2
3.	Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. План 4. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. 5. Основні функції та призначення складського господарства. 6. Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення .	2
	Разом	6

**6. Теми практичних занять
(денна форма навчання)**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства. Поняттям послуг.	4
2	Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.	4
3	Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цехів.	4
4	Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.	4
5	Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.	4
6	Ознайомлення з особливостями організації роботи кондитерського цеху.	4
	Разом	24

6. Теми практичних занять (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства. Поняттям послуг.	4
2	Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.	2
	Разом	6

7. Самостійна робота (денна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.	2
2	Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2
3	Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.	2
4	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	2
5	Технологічний процес руху товару на ПРГ.	2
6	Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.	2
7	Організація тарного господарства.	2
8	Основні принципи організації заготівельних цехів. Особливості організації роботи овочевого цеху.	2
9	Особливості організації роботи овочевого цеху.	2
10	Особливості організації роботи м'ясного і рибного цехів.	2
11	Особливості організації роботи гарячого цеху.	2
12	Особливості організації роботи холодного цеху.	2
13	Особливості організації роботи кондитерського цеху.	2
14	Особливості організації роботи цеху борошняних виробів.	2
15	Особливості організації роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.	2
16	Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.	2
17	Особливості оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств.	2
18	Особливості оперативного планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.	2
19	Вивчення загальних принципів складання меню.	2
20	Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.	2
21	Вивчення нормативної і технологічної документації.	1
22	Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.	2

23	Основні напрямки раціональної організації праці.	2
24	Раціоналізація режимів праці і відпочинку.	2
25	Вимоги до виробничого персоналу.	2
26	Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.	2
27	Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.	2
28	Визначення чисельності працівників на ПРГ.	1
	Разом	54

7 .Самостійна робота (заочна форма навчання)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.	2
2	Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2
3	Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.	2
4	Організація постачання підприємств ресторанного господарства.	3
5	Технологічний процес руху товару на ПРГ.	3
6	Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.	3
7	Організація тарного господарства.	3
8	Основні принципи організації заготівельних цехів. Особливості організації роботи овочевого цеху.	3
9	Особливості організації роботи овочевого цеху.	3
10	Особливості організації роботи м'ясного і рибного цехів.	3
11	Особливості організації роботи гарячого цеху.	3
12	Особливості організації роботи холодного цеху.	3
13	Особливості організації роботи кондитерського цеху.	3
14	Особливості організації роботи цеху борошняних виробів.	3
15	Особливості організації роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.	3
16	Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.	3
17	Особливості оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств.	3
18	Особливості оперативного планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.	3
19	Вивчення загальних принципів складання меню.	3
20	Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.	3
21	Вивчення нормативної і технологічної документації.	3
22	Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.	3
23	Основні напрямки раціональної організації праці.	3
24	Раціоналізація режимів праці і відпочинку.	3

25	Вимоги до виробничого персоналу.	3
26	Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.	2
27	Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.	2
28	Визначення чисельності працівників на ПРГ.	2
	Разом	78

8. Індивідуальні завдання

1. Підготовка рефератів та презентацій.

9. Методи навчання

1. Методи навчання за джерелом знань:

1.1. *Словесні*: розповідь, пояснення, бесіда (евристична і репродуктивна), лекція, інструктаж, робота з книгою (читання, переказ, виписування, складання плану, рецензування, конспектування).

1.2. *Наочні*: демонстрація, ілюстрація, спостереження.

1.3. *Практичні*: лабораторний метод.

2. Методи навчання за характером логіки пізнання.

2.1. *Аналітичний*.

2.2. *Методи синтезу*.

2.3. *Індуктивний метод*.

2.4. *Дедуктивний метод*.

3. Методи навчання за характером та рівнем самостійної розумової діяльності студентів.

3.1. *Проблемний* (проблемно-інформаційний)

3.2. *Частково-пошуковий (евристичний)*

3.3. *Дослідницький*

3.4. *Пояснювально-демонстративний*

4. **Активні методи навчання** - використання технічних засобів навчання, групові дослідження, використання навчальних та контролюючих тестів, використання опорних конспектів лекцій.

5. **Інтерактивні технології навчання** - використання мультимедійних технологій, інтерактивної дошки та електронних таблиць, діалогове навчання, співробітництво студентів (кооперація).

10. Методи контролю

1. Рейтинговий контроль за 100-бальною шкалою оцінювання ЄКТС

2. Проведення проміжного контролю протягом семестру (проміжна атестація)

3. Полікритеріальна оцінка поточної роботи студентів:

- рівень знань, продемонстрований на практичних, лабораторних та семінарських заняттях;

- активність під час обговорення питань, що винесені на заняття;

- результати виконання та захисту лабораторних робіт;

- експрес-контроль під час аудиторних занять;

- результати тестування.

11. Розподіл балів, які отримують студенти

При формі контролю «залік»

Поточне тестування та самостійна робота			Разом за модулі та СРС	Атестація	Сума
Модуль 1 – 35 балів	Модуль 2 – 35 балів	СРС			
Змістовий модуль 1-5	Змістовий модуль 6-13	15	85 (70+15)	15	100
T1 – T7	T8-T28				

12. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
69-74	D	задовільно	
60-68	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

12. Методичне забезпечення

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" піднапрямом «Технологія харчування» денної форми навчання. Протокол № 5 від 29.04.2015р.

3. Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М.. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (осінній семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання. Протокол № 10 від 21.02.17.

4. Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І., Степанова Т.М.. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі (весняний семестр) для студентів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізація «Технології харчування» денної та заочної форми навчання. Протокол № 10 від 21.02.17.

5. Навчально-методичний комплекс з дисципліни «Організація в галузі» виконаний в системі Moodle.

13. Рекомендована література

Базова

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. – К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
2. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2016– 382 с.
3. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М., Феникс, 2008 – 253 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

Допоміжна

1. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.– М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с.

14. Інформаційні ресурси

1. 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>