

Анотація

Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітній ступень: бакалавр

Факультет: Харчових технологій

Курс «Організація в галузі» передбачено для студентів 4 курсу денної форми навчання (8-й семестр) факультету харчових технологій.

Метою вивчення дисципліни є:

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

- підготовка конкурентоспроможного та обізнаного фахівця з виробництва харчової продукції, шляхом поєднання сучасних методів навчання та наукових досліджень відповідно до потреб агропромислового сектору України та держави в цілому, здатного до організації та розвитку інновацій у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів.

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

Зміст курсу:

1. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.
2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства.
3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства
4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.
5. Технологічний процес руху товару на ПРГ.
6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.
7. Організація тарного господарства.
8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів.
9. Організація обробки овочів.
10. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.
11. Організація роботи гарячого цеху.
12. Організація роботи холодного цеху.
13. Організація роботи кондитерського цеху.
14. Організація роботи цеху борошняних виробів.
15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду
16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної.
17. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.
19. Вивчення загальних принципів складання меню.
20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.
21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки.
22. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.
23. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.
24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.
25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.
26. Завдання нормування праці. Норми праці.
27. Методи вивчення витрат робочого часу.
28. Визначення чисельності працівників на ПРГ.

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 діяльності, 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 укладання ділової документації та проводити технологічні та економічні розрахунки;
- 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;
- шляхи до розробки та впровадження ефективних методів організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.
- 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 безвідходні технології, забезпечувати екологічну чистоту роботи харчових підприємств та закладів ресторанного господарства.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить для денної форми навчання - 36/54 40/60%

Вид контролю: залік