

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



Організація виробництва та обслуговування в ресторанній індустрії

спеціальність	181 Харчові технології	обов'язковість дисципліни	Обов'язкова
освітня програма	Харчові технології в ресторанній індустрії	факультет	переробних і харчових виробництв
освітній рівень	Перший (бакалаврський)	кафедра	Торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

ВИКЛАДАЧ

Скриннік Вікторія Ігорівна



Вища освіта – спеціальності «Готельно-ресторанна справа», «Харчові технології»

Науковий ступень – доктор філософії з харчових технологій

Вчене звання - доцент

Посада - доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Досвід роботи – понад 14 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- авторка методичних розробок для забезпечення дисципліни;
- членкиня проектної групи спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа;
- авторка більше 10 методичних розробок;
- членкиня асоціації «Асоціації Індустрії Гостинності України» з 2019 р. (Україна) по теперішній час;
- членкиня громадської організації «Міжнародна асоціація сучасної освіти, науки та культури»
- авторка 4 та співавторка понад 10 тематичних публікацій;
- учасниця наукових і методичних конференцій.

телефон	0689740002	електронна пошта	v_fedak@ukr.net farike85@gmail.com	дистанційна підтримка	Moodle
---------	------------	------------------	--	-----------------------	--------

До викладання дисципліни долучені:-

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

Мета	Метою освітньої компоненти є формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо організації виробничих процесів та обслуговування споживачів у закладах ресторанної індустрії, управління технологічними процесами виробництва кулінарної продукції, раціонального використання ресурсів, забезпечення якості продукції та сервісу відповідно до сучасних вимог ресторанного бізнесу.
Формат	лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, командна робота
Деталізація результатів навчання і форм їх контролю	· знання принципів організації виробництва у закладах ресторанної індустрії, структури виробничих підрозділів та особливостей їх функціонування (K01, K15, K16, PR01, PR07) / оцінювання за результатами практичних занять, тестування; · розуміння закономірностей організації технологічних процесів виробництва кулінарної продукції та їх оптимізації (IK, K01, K15, K16, PR01, PR07, PR23) / оцінювання за результатами практичних занять, модульний контроль; · здатність організовувати роботу виробничих підрозділів (цехів) закладу ресторанної індустрії та забезпечувати їх ефективну взаємодію (K04, K16, PR03, PR07, PR23) / оцінювання за результатами практичних занять, ситуаційних завдань; · здатність планувати виробничу програму підприємства, здійснювати розрахунки потреби в сировині, ресурсах та персоналі (K04, K16, K25, PR16, PR23) / оцінювання за результатами розрахункових робіт; · знання принципів організації обслуговування споживачів у закладах ресторанної індустрії, форм і методів сервісу (K01, PR01, PR23) / оцінювання за результатами тестування, усного опитування; · здатність організовувати процес обслуговування споживачів, у тому числі банкетне та кейтерингове обслуговування (K16, PR23) / оцінювання за результатами практичних занять, командної роботи; · здатність управляти персоналом залу та виробництва, координувати діяльність підрозділів (K16, PR23) / оцінювання за результатами ситуаційних завдань; · здатність застосовувати принципи раціонального харчування та ресурсозбереження при організації виробництва і обслуговування (K25, PR01, PR04, PR23) / оцінювання за результатами самостійної роботи; · здатність аналізувати виробничі ситуації та приймати управлінські рішення в умовах функціонування закладів ресторанної індустрії (K16, K25, PR07, PR23) / аналіз кейс-завдань, модульний контроль.
Обсяг і форми контролю	5 кредитів ECTS (150 годин): 44 години лекції, 28 годин практичні заняття; модульний контроль; підсумковий контроль – екзамен
Вимоги викладача	вчасне виконання завдань, активність, командна робота
Умови зарахування	згідно з навчальним планом

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Компетентності	ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій. K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт K15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу K16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення K25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії ПР07. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства ресторанної індустрії ПР16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності ПР23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства, зокрема закладів ресторанної індустрії, та координування їх діяльності
-----------------------	--	--------------------------------------	---

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Лекція 1.	Вступ до дисципліни. Заклади ресторанної індустрії як виробничі системи. Класифікація та структура підприємств ресторанної індустрії.	Практичне заняття ПЗ 1	Організація роботи заготівельних цехів підприємства ресторанної індустрії.	Самостійна робота	опрацювання класифікації закладів ресторанної індустрії відповідно до чинних стандартів; аналіз функціональних підсистем підприємства ресторанної індустрії
Лекція 2.	Виробнича структура закладів ресторанної індустрії.				характеристика виробничих потоків заготівельних цехів; визначення їх ролі у технологічному процесі
Лекція 3	Організація складського господарства підприємств ресторанної індустрії.				
Лекція 4	Організація роботи заготівельних цехів.				

Лекція 5	Організація роботи овочевого цеху.	Практичне заняття ПЗ 2	Організація роботи гарячого та холодного цехів.	аналіз технологічних операцій обробки овочевої сировини; складання технологічної схеми роботи цеху характеристика організації виробничого процесу обробки м'ясної та рибної сировини; аналіз санітарних вимог характеристика виробничих процесів приготування гарячих страв; аналіз виробничих потоків гарячого цеху аналіз технологічної структури холодного цеху; характеристика асортименту продукції характеристика структури кондитерського виробництва; аналіз технологічного оснащення розрахунок виробничої програми підприємства ресторанної індустрії; визначення асортиментної політики; характеристика форм організації праці; аналіз нормування праці; розрахунок чисельності виробничого персоналу
Лекція 6	Організація роботи м'ясо-рибного цеху.			
Лекція 7	Організація роботи гарячого цеху.			
Лекція 8	Організація роботи холодного цеху.			
Лекція 9	Організація роботи кондитерського цеху.	Практичне заняття ПЗ 3	Складання виробничої програми підприємства ресторанної індустрії.	
Лекція 10	Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.			
Лекція 11	Організація праці виробничого персоналу.			

МОДУЛЬ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Лекція 12	Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанної індустрії.	Практичне заняття ПЗ 4	Методи обслуговування споживачів.	Самостійна робота	опрацювання нормативної бази організації обслуговування; характеристика структури процесу обслуговування
Лекція 13	Форми обслуговування споживачів.				порівняльна характеристика форм обслуговування; аналіз їх застосування у закладах різних типів
Лекція 14	Методи обслуговування споживачів.				характеристика методів обслуговування; визначення їх ефективності залежно від типу підприємства
Лекція 15	Організація роботи торговельного залу.				аналіз зонування торговельного залу; характеристика матеріально-технічного забезпечення залу
Лекція 16	Організація роботи персоналу залу.	Практичне заняття ПЗ 5	Розрахунок чисельності персоналу залу.		характеристика функціональних обов'язків персоналу залу; аналіз організації робочих місць
Лекція 17	Організація роботи офіціантів та адміністраторів залу.				аналіз стандартів обслуговування; характеристика етапів обслуговування гостей
Лекція 18	Організація роботи бару.				характеристика організації барного обслуговування; аналіз структури барного асортименту
Лекція 19	Організація банкетного обслуговування.	Практичне заняття			характеристика видів банкетів; складання схеми організації банкетного обслуговування

Лекція 20	Організація кейтерингового обслуговування.	ПЗ 6	Організація банкетного обслуговування.	аналіз технології організації виїзного обслуговування; характеристика матеріально-технічного забезпечення кейтерингу
Лекція 21	Контроль якості обслуговування. Стандарти сервісу.	Практичне заняття ПЗ 7	Аналіз якості обслуговування у закладах ресторанної індустрії.	характеристика стандартів сервісу; аналіз систем оцінювання якості обслуговування
Лекція 22	Сучасні формати обслуговування та цифровізація сервісу в ресторанній індустрії.			

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література	1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2021. – 280 с. 2. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. – Київ : КНТЕУ, 2020. – 312 с. 3. Мазаракі А. А., П'ятницька Н. О. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : КНТЕУ, 2019. – 360 с. 4. Капліна Т. В., Степаненко Н. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. – Київ : Центр учбової літератури, 2022. – 420 с. 5. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] : навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с. 6. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. – 8th ed. – Boston : Pearson, 2021. – 512 p.	Методичне забезпечення	1. Скриннік В.І., Каленік К.В. Робоча програма з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» рівня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДБТУ, 2024. 24 с. 2. Скриннік В.І., Каленік К.В. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування ресторанній індустрії» для студентів ступеня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДБТУ, 2024. 41 с. 3. Скриннік В.І., Каленік К.В. Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» рівня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДБТУ, 2024. 19 с. 4. Скриннік В.І. Екзаменаційні питання з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування ресторанній індустрії» для студентів спеціальності 181 ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» рівня вищої освіти бакалавр денної та заочної форми навчання. Харків : ДБТУ, 2024. 8 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

(<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

СИСТЕМА		БАЛИ	ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ
Підсумкове оцінювання	100 бальна ECTS (стандартна)	до 50	50% від усередненої оцінки за модулі
		до 50	підсумкове тестування

Модульне оцінювання	100 бальна сумарна	до 50	відповіді на тестові питання
		до 20	усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях
		до 30	результат засвоєння блоку самостійної роботи

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.