
Силабус курсу:

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ ТА
ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**



**СХІДНОУКРАЇНСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВОЛОДИМИРА ДАЛЯ**

<i>Ступінь вищої освіти:</i>	бакалавр
<i>Спеціальність:</i>	181 Харчові технології
<i>Рік підготовки:</i>	3
<i>Семестр викладання:</i>	осінній
<i>Кількість кредитів ЄКТС:</i>	7
<i>Мова викладання:</i>	українська
<i>Вид семестрового контролю</i>	екзамен

Автор курсу та лектор:

канд. с.-г. наук, доцент, Могутова Валентина Федорівна

вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я та по-батькові

завідувач кафедри ветеринарії та тваринництва

посада

v.mohutova@snu.edu.ua

+38-066-603-10-82

Teams

за розкладом

електронна адреса

телефон

месенджер

консультації

Анотація навчального курсу

Цілі вивчення курсу:

Наведені в курсі матеріали спрямовані на формування у студентів глибокого розуміння окремих груп страв, стійких знань, спеціальних умінь та навичок обробки харчових продуктів, їх якісної оцінки, розуміння фізико-хімічних змін харчових продуктів під впливом певних технологічних факторів, глибоких знань з організації роботи підприємств ресторанного господарства.

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*

Результати навчання:

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.

Передумови до початку вивчення:

Знання, вміння, компетентності, що одержані в процесі вивчення дисциплін: Фізіологія та гігієна харчування, Теоретичні основи харчових виробництв, Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення.

Компетентності

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти СО «бакалавр» **компетентностей** та програмних **результатів** навчання відповідно до освітньої програми *Харчові технології*:

Інтегральна компетентність (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.

Загальні компетентності (ЗК)

ЗК03. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

ЗК07. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Здатність працювати автономно..

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

Структура курсу

№	Тема	Години (Л/ЛБ) за формами навчання	Стислий зміст	Інструменти і завдання
1.	Тема 1. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції	денна 1/1 заочна 0/1	Предмет дисципліни «Технологія продукції та організація ресторанного господарства». Характеристика виробничого та технологічного процесів виробництва кулінарної продукції. Технологічні принципи створення та виробництва кулінарної продукції. Загальна характеристика видів харчування. Основи фізіології, гігієни та санітарії харчування. Харчування та життєдіяльність організму людини. Фізіологічні основи складання харчових раціонів. Захисні компоненти харчових продуктів. Особливості харчування окремих груп населення.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
2.	Тема 2 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження.	денна 2/2 заочна 1/0	Технологічні властивості овочів. Технологічний процес механічної та ручної обробки овочів. Характеристика інвентарю та інструменту для обробки овочів. Використання перероблених овочів. Централізоване виробництво овочевих напівфабрикатів. Обробка грибів. Технології виробництва напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із овочів, плодів, грибів.	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
3.	Тема 3 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби та нерибних морепродуктів.	денна 2/2 заочна 0/0	Характеристика рибної сировини. Попередня обробка рибної сировини. Відтаювання мороженої риби. Вимочування солоної риби. Технологічні прийоми розділки риби. Обробка риби з кістковим скелетом. Обробка риби осетрових порід. Обробка риби лососевих та тріскових порід. Обробка риби родини коропових та окуневих. Технологічні особливості розділки риби окремих видів. Виготовлення напівфабрикатів з риби. Технології обробки нерибних морепродуктів. Теплова обробка риби та нерибних морепродуктів. Особливості подачі окремих страв з припущеної риби. Страви з тушкованої, смаженої, запеченої, рубленої риби. Виготовлення страв з нерибних	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

			морепродуктів: морського гребішка, трепангів, кальмарів, мідій, креветок. Вимоги до якості страв з риби та нерибних морепродуктів.	
4.	Тема 4 Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження	денна 2/2 заочна 1/0	<p>Попередня обробка м'ясної сировини. Розділка яловичих напівтуш. Виготовлення напівфабрикатів з яловичини. Розділка туш дрібного скота: свинячих, баранячих. Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із м'яса, м'ясопродуктів, м'яса диких тварин. Обробка субпродуктів та костей.</p> <p>Теплова обробка м'яса. Технологія виготовлення страв з відварного м'яса та субпродуктів.</p> <p>Виготовлення страв зі смаженого м'яса та субпродуктів. Натуральні м'ясні страви з субпродуктів.</p> <p>Виготовлення панірованих м'ясних виробів та напівфабрикатів.</p> <p>Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із птиці, пернатої, кролів.</p> <p>Технологія н/ф, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження із яєць і яйце продуктів.</p> <p>Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із кисломолочного сиру. Вимоги до якості страв.</p>	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
5	Тема 5 Технології приготування перших страв, соусів, гарнірів	денна 2/2 заочна 0/1	<p>Способи нагріву харчових продуктів. Класифікація та характеристика прийомів теплової обробки. Процеси, що протікають під час кулінарної обробки.</p> <p>Кольорові, смакові та ароматичні речовини. Приготування перших страв: бульйони, заправні супи, щі, борщі, розсольники, солянки, супи картопляні, овочеві. Супи з макаронним, молоті, супи пюре, прозорі супи, холодні супи, національні супи. Використання плодоовочевих консервів для виготовлення супів.</p> <p>Сировина та напівфабрикати для приготування соусів. М'ясні соуси. Рибні соуси. Соуси на грибному бульйоні. Молочні соуси. Сметанні соуси. Яєчно-масляні соуси. Соуси на рослинній олії. Солодкі соуси.</p>	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

			Соуси промислового виробництва. Вимоги до зберігання соусів. Страви з варених овочів. Страви з припущених та смажених овочів. Страви з тушкованих та запечених овочів. Овочеві та грибні гарніри. Вимоги до якості овочевих блюд та гарнірів	
6	Тема 6 Технології приготування холодних і гарячих страв і закусок	денна 2/2 заочна 0/0	Холодні страви та закуски. Салати з сирих та варених овочів. Салати з м'яса, сільськогосподарської птиці, дичини, риби. Закуси з овочів та риби. Закуси з нерибних морепродуктів. Холодні страви з відварного та жареного м'яса. Гарячі закуски. Вимоги до якості холодних та гарячих закусок	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання
7	Тема 7 Технології приготування солодких страв, борошняних кулінарних виробів та напоїв	денна 2/2 заочна 0/0	Свіжі фрукти та ягоди – вимоги до сировини. Компоти та відвари. Жельовані солодкі страви. Виготовлення киселів, желе, мусів, самбуків, кремів, мороженого. Гарячі солодкі блюда. Солодкі соуси. Вимоги до якості солодких страв. Гарячі та холодні напої. Гарячі безалкогольні напої. Технології приготування какао та шоколаду. Холодні безалкогольні напої. Гарячі напої з вином. Холодні напої з вином. Національні слов'янські напої. Вимоги до якості гарячих напоїв. Технології виготовлення виробів з тіста. Технологічні властивості борошна. Способи розпушування тіста. Процеси, що відбуваються під час замішування та випікання виробів з тіста. Технології виготовлення виробів з дріжджового тіста. Підготування фаршів для виготовлення борошняних кулінарних виробів. Пісочне тісто. Бісквітне тісто. Заварне тісто. Оздоблювальні напівфабрикати. Креми. Пишки. Глазурі. Вимоги до якості борошняних виробів	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

	<p>Тема 8. Особливості технології приготування страв оздоровчого та професійного харчування</p>	<p>денна 2/2 заочна 0/0</p>	<p>Основі прийоми виготовлення страв оздоровчого харчування. Особливості технології виготовлення страв для дієт різного рівня. Асортимент страв оздоровчого харчування. Холодні закуски. Супи. Овочеві страви. Круп'яні страви. Страви з макаронів, яєчні та сирні страви. Рибні та м'ясні страви. Гарніри та соуси. Розробка меню оздоровчого харчування. Складання меню в залежності від професійного спрямування. Асортимент страв навчальних закладів. Вимоги до якості страв, що споживаються в навчальних закладах та виробничих підприємствах</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>
	<p>Тема 9. Кулінарне мистецтво: вимоги, коментарі, рекомендації</p>	<p>денна 2/2 заочна 0/0</p>	<p>Вимоги до якості кулінарних виробів у закладах ресторанного господарства, стандарти якості. Технологічні вимоги до зовнішнього оформлення страв перед подачею. Технології та методи оформлення бенкетних страв, особливості подачі та виготовлення. Карвінг та його роль у формуванні страви. Органолептичні показники та чинники, що впливають на кінцевий вигляд страви перед подачею. Способи та методи обробки плодів та овочів для декорування страв. Оформлення страв та кулінарних виробів. Практичні рекомендації з карвінгу, застосування традиційних та новітніх методів. Створення багатокомпонентних композицій</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>
	<p>Тема 10. Технологія виробництва кулінарної продукції в закордонних державах</p>	<p>денна 2/2 заочна 0/0</p>	<p>Кухня народів Європи. Північноамериканська кухня. Арабська кухня, китайська кухня, Японська кухня, індійська кухня. Національні страви народів Кавказу. Технології виготовлення чихитирми, бастурми, люля-кебаб, пити, кутаби. Технології виготовлення страв Казахстану та Узбекистану: бадир-куйрик, манти, плов по-узбецьки. Технології виготовлення страв середземноморської кухні: «Велуте» з домашньої птиці, Соуси «Сюпрем», «Бешамель», «Бургундський», технології виготовлення консоме. Технології виготовлення страв китайської кухні: супи з м'ясом та овочами, холодні страви та закуски, солодкі страви.</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>

<p>Тема 11. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/2 заочна 1/0</p>	<p>Підприємство – основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг.</p> <p>Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, вид послуг та ін.)</p> <p>Класифікація послуг згідно з ДСГУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». Загальні вимоги до послуг та обслуговування.</p> <p>Класифікація послуг за основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою навчання послуги, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.</p> <p>Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.</p> <p>Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусточна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форм обслуговування.</p> <p>Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, спеціалізованих цехів.</p> <p>Рациональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.</p> <p>Основні правила роботи закладів ресторанного господарства</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>
<p>Тема 12. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/2 заочна 0/1</p>	<p>Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса. Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>

			<p>оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.</p> <p>Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.</p> <p>Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Асортимент напівфабрикатів які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.</p> <p>Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів</p>	
	<p>Тема 13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/2 заочна 1/0</p>	<p>Організація роботи гарячого цеху. Принципи розміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>

			<p>ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.</p> <p>Організація роботи холодного цеху.</p> <p>Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому.</p> <p>Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологія дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства.</p> <p>Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.</p> <p>Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.</p>	
	<p>Тема 14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/2</p> <p>заочна 0/1</p>	<p>Організація роботи спеціалізованих цехів. Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.</p> <p>Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного</p>	<p>Участь в обговоренні.</p> <p>Складання поточного тесту.</p> <p>Виконання практичного завдання</p>

			<p>режиму виробництва кондитерських виробів.</p> <p>Організація роботи борошняного цеху. Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху.</p> <p>Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.</p>	
	<p>Тема 15. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/2</p> <p>заочна 1/0</p>	<p>Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці.</p> <p>Форми розподілу та кооперації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.</p> <p>Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці.</p> <p>Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці та обслуговування робочих місць.</p> <p>Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування</p>	<p>Участь в обговоренні.</p> <p>Складання поточного тесту.</p> <p>Виконання практичного завдання</p>
	<p>Тема 16. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/1</p> <p>заочна 0/0</p>	<p>Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.</p> <p>Основні види обслуговування:</p> <ul style="list-style-type: none"> - реалізація продукції в закладах ресторанного господарства; - доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час 	<p>Участь в обговоренні.</p> <p>Складання поточного тесту.</p> <p>Виконання практичного завдання</p>

			<p>проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;</p> <p>- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазини кулінарії.</p>	
	<p>Тема 17. Характеристика методів, видів форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p>	<p>денна 2/1 заочна 0/0</p>	<p>Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.</p> <p>Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.</p> <p>Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.</p> <p>Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування»</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>
	<p>Тема 18. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства</p>	<p>денна 1/1 заочна 0/0</p>	<p>Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.</p> <p>Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.</p> <p>Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.</p> <p>Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл.</p> <p>Правила подання справ та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.</p> <p>Особливості подавання буфетної продукції.</p> <p>Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та справ.</p>	<p>Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання</p>

			<p>Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.</p> <p>Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.</p> <p>Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.</p> <p>Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.</p> <p>Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.</p> <p>Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.</p> <p>Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.</p> <p>Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.</p> <p>Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів</p>	
	Тема 19. Організація обслуговування банкетів за столом	денна 1/1 заочна 0/0	<p>Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету.</p> <p>Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, «келих вина», «келих шампанського», обід, вечеря.</p> <p>Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів.</p>	Участь в обговоренні. Складання поточного тесту. Виконання практичного завдання

			<p>Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі.</p> <p>Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.</p> <p>Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.</p>	
	<p>Тема 20. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку</p>	<p>денна 1/1</p> <p>заочна 0/0</p>	<p>Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.</p> <p>Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів.</p> <p>Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.</p> <p>Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів.</p> <p>Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань.</p> <p>Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.</p> <p>Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо</p>	<p>Участь в обговоренні.</p> <p>Складання поточного тесту.</p> <p>Виконання практичного завдання</p>

Рекомендована література

Основна література

1. Архіпова В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підручник / В. В. Архіпова. – Київ: Вища школа ім. С. Кузнеця, 2008. – 346 с.
2. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Харків: ХДУХТ, 2021. – 228 с.
3. Давидова О. Ю. Організація виробництва: підручник / О. Ю. Давидова. – Харків: Видавництво Іванченка І. С., 2017. – 331 с.
4. Давидова О. Ю. Організація виробництва: підручник / О. Ю. Давидова. – Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 448 с.
5. Доценко В. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник: Видавництво Кондор, 2021. - 292 с.
6. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І. А. Назаренко, Р. П. Никифоров, Н. В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
7. Соколенко А. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 – Туризм / А. С. Соколенко, І. С. Баландіна ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 120 с.
8. Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. - Одеса : Освіта України, 2017. - 312 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 236-239. - ISBN 978-617-7366-43-9.

Додаткова

1. ДСТУ 3946-2000. Продукція харчова. Основні положення. - К.: Держстандарт України, 2000. - 6 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
3. Освітньо-кваліфікаційна характеристика інженера технолога освітньо-кваліфікаційного рівня - спеціаліст за спеціальністю 7.091711 "Технологія харчування" - Х., 2004. – 32 с.

Оцінювання курсу

За повністю виконані завдання здобувач вищої освіти може отримати визначену кількість балів:

Інструменти і завдання	Кількість балів
Активна участь у лекційних заняттях. Складання поточних тестів до теми	20
Активна участь практичних заняттях, виконання практичних завдань	40
Складання підсумкового тесту	40
Разом	100

Шкала оцінювання студентів

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
90-100	A
82-89	B
74-81	C
64-73	D
60-63	E
35-59	FX
0-34	F

Політика курсу

Плагіат та академічна доброчесність:

Усі завдання навчальні та модульні контрольні завдання виконуються самостійно; посилається на джерела інформації в разі використання ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати власної навчальної (наукової) діяльності, джерела інформації. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Завдання і заняття:

Усі завдання, передбачені програмою курсу мають бути виконані своєчасно. Аудиторні заняття мають відвідуватись регулярно. Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу та за письмовим дозволом декана.

За цією навчальною дисципліною можуть визнаватись результати навчання, отримані у неформальній освіті. Перезарахуванню можуть підлягати результати навчання, що за тематикою, обсягом вивчення та змістом відповідають як навчальній дисципліні загалом, так і окремому її розділу, темі (темам), завданням, що передбачені робочою навчальною програмою (силабусом) цієї навчальної дисципліни.

У разі неявки на екзамен, студент має право повторно скласти екзамен. Оцінювання здобувача здійснюється за результатами проходження підсумкового тесту та сумі балів поточного контролю знань.

Поведінка під час заняття:

На заняття студенти приходять вчасно відповідно до розкладу та обов'язково мають дотримуватися вимог техніки безпеки і сигналів повітряної тривоги.

Під час занять студенти не вживають їжу та напої; не заважають викладачу проводити заняття.