ЛЬВІВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ	**Силабус навчальної дисципліни** **«Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»**
	Спеціальність **181 «Харчові технології»**

Освітній рівень	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Освітня кваліфікація	Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій
Освітньо-професійна програма	Харчові технології
Статус дисципліни	Вибіркова освітня компонента
Мова викладання	українська
Курс/ семестр навчання	III курс/ 6 семестр
Обсяг дисципліни: кількість кредитів ЄКТС/загальна кількість годин	3 кредити/90годин
Розподіл за видами занять та годинами	Всього аудиторних-58 год., самостійна робота-32 год., лекції-30 год., лабораторні-28 год.
Форма підсумкового контролю	Залік
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://fclnup.if.ua/dystantsijne-navchannia/
Викладач (і)	Щербій Уляна Романівна
Контактна інформація	u.shcherbiy00@gmail.com +38(099)7450832

Анотація навчальної дисципліни

Дисципліна "Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства" охоплює комплекс теоретичних і практичних знань, необхідних для ефективного управління та організації роботи у сфері ресторанного бізнесу. У курсі розглядаються основні аспекти планування та контролю виробничих процесів, управління персоналом, забезпечення якості продукції та послуг, а також принципи і методи обслуговування клієнтів. Особлива увага приділяється питанням санітарії та безпеки харчування, інноваційним технологіям в кулінарії, а також трендам та сучасним підходам в організації ресторанного бізнесу. Завдяки вивченню цієї дисципліни студенти набувають знань та навичок, необхідних для успішної роботи в закладах ресторанного господарства різного типу та рівня

Зміст навчальної дисципліни

Загальні та спеціальні компетентності

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.
ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.
СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.
СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

Структура освітнього компоненту

Тема1. Класифікація підприємств та послуг закладів ресторанного господарства. Характеристика та основи діяльності ЗРГ.
Тема 2. Організація постачання ЗРГ. Організація роботи ЗРГ.
Тема 3. Управління персоналом у закладах ресторанного господарства
Тема 4. Технологічний процес обслуговування в закладах ресторанного господарства
Тема 5. Характеристика обладнання та інвентарю для організації процесу обслуговування у ЗРГ
Тема 6. Основи обслуговування споживачів у ЗРГ
Тема 7. Характеристика видів, методів та форм обслуговування
Тема 8. Організація обслуговування банкетів та прийомів
Тема 9. Організація харчування туристів у закладах ресторанного господарства. Види сніданків
Тема 10.Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у Ресторанах
Тема 11.Організація обслуговування у барах
Тема 12.Організація обслуговування у кав'ярні
Тема 13.Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей
Тема 14.Організація обслуговування учасників ділових, культурних, громадських та спортивних заходів
Тема 15. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи, навчання

Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен
ЗНАТИ організацію роботи персоналу закладу ресторанного господарства з урахуванням кваліфікації, досвіду роботи працівників, раціонального розподілу праці та вимог виробництва; організацію надання послуг закладів ресторанного господарства з дотримання вимог безпеки, екологічності та тих, що забезпечують гармонізацію інтересів споживачів і закладів ресторанного бізнесу; принципи організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів, класів, форм власності, з різними методами обслуговування; подавання страв, виробів та напоїв; особливості організації та проведення різних видів бенкетів, дипломатичних прийомів, інших свят та надання послуг різним сегментам споживачів з кейтерингу, фудінгу, ітертейменту; організації ефективної взаємодії всіх підрозділів, цехів, дільниць та інших структур закладу ресторанного господарства; організацію своєчасного постачання закладу ресторанного господарства сировиною, напівфабрикатами, продовольчими товарами та товарами матеріальнотехнічного призначення згідно з заявками структурних підрозділів закладу; організацію технологічного процесу виготовлення та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; шляхи удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, ефективного використання техніки та інших ресурсів.
ВМІТИ застосовувати у практичній діяльності розробляти різноманітні види меню, карти вин, напоїв тощо; розробляти пропозиції щодо впровадження додаткових видів послуг; подавати різноманітні страви та напої; обслуговувати гостей під час проведення різноманітних видів бенкетів, у т.ч. за дипломатичним протоколом; спрямувати діяльність колективу закладу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва в необхідному асортименті високої якості; розробляти пропозиції з впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів.

Та отримати РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:
РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування.
РН2. Застосовувати закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час виробництва та зберігання готової продукції.
РН3. Визначати показники якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції відповідно до нормативних вимог.
РН5. Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.
РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

Система оцінювання

Види контролю: залік, тестування, звіти, контрольні роботи.

Оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти здійснюється за 4-бальною шкалою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Рекомендована література

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. Закладів. Київ : Центр учбової літератури ; Інкос, 2007. 279 с.
2. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): навч. посібник для студентів вищих навч. закладів. Київ : ЦУЛ, 2015. 304 с.
3. П’ятницької Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для вищих навчальних закладів Київ : ВЦ КНТЕУ, 2005. 632 с.
4. П’ятницька Н. О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : підручник для вищих навчальних закладів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
5. Сало Я. М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування : довідник офіціанта. Львів : Афіша, 2008. 301 с.

Політика навчальної дисципліни

Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог, які викладач пред'являє до студента при вивченні дисципліни та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.

Політика щодо відвідування визначається Положенням про організацію освітнього процесу ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Правила поведінки на заняттях визначаються Правилами поведінки здобувачів освіти у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП», та Правилами внутрішнього трудового розпорядку ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Політика щодо академічної доброчесності визначається Положенням про забезпечення академічної доброчесності у ВСП «Івано-Франківський фаховий коледж Львівського НУП».

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (напр., хвороба) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із заввідділенням).

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.

Політика щодо перескладання: Перескладання атестацій, модулів, тем відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин (напр., лікарняний). Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку.

Розглянуто на засіданні циклової комісії профілюючих дисциплін зі спеціальності «Харчові технології». Протокол №13 від 26.06.2023р.