

**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 4 курсу за спеціальністю: **181 «Харчові технології»**, спеціалізація: «**Технологія харчування**» денної форми навчання

**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*

Методистнавчального відділу \_\_\_\_\_ (Г.О.Бабошина)

Зареєстровано в електронній базі: дата: \_\_\_\_\_ 31.05. \_\_\_\_\_ 2019р.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма навчання
Кількість кредитів – 4	Галузь знань: 18 «Виробництво та технології»	<i>Вибіркова</i>
Модулів – 2	<b>Спеціальність:</b> <b>181 «Харчові технології»</b>	<b>Рік підготовки:</b> <b>2019-2020-й</b>
Змістових модулів: 3		<b>Курс</b>  4 - й
Загальна кількість годин - 120		<b>Семестр</b>  7
		<b>Лекції</b> _26 год.
		<b>Практичні, семінарські</b> 26 год.
		<b>Лабораторні</b> __
		<b>Самостійна робота</b> __68 год.
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,47 самостійної роботи студента – 4,5	<b>Індивідуальні завдання:</b> __ - __ год.	
	<b>Вид контролю:</b> <b>екзамен</b>	

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить 52 /68 (43,33/56,67%)

## 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 торгових 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. Основи оперативного планування виробництва**

***Тема 1. 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 2. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.***

Складання плану-меню.

Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.

Розбивка страв за асортиментом.

***Тема 3. 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 4. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.***

Розрахунок сировини.

Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу.

Складання завдань кухарям бригадарам.

***Змістовий модуль 2. Нормативна і технологічна документація ПРГ.***

***Тема 5. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки.***

Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

Технологічні карти.

Якісна оцінка готової сировини.

Трудомісткість приготування страв.

***Тема 6. 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 3. Раціональна організація праці в підприємствах ресторанного господарства***

***Тема 7. 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 8. 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 увиходу на роботу.

Двобригадний графік виходу на роботу.

Комбінований графік виходу на роботу.

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

**Тема 9. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.**

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

**Тема 10. Завдання нормування праці. Норми праці.**

Види норм праці.

Методи нормування праці.

Поліпшення умов праці.

Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.

**Тема 11. 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 12. 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					
	Усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		го	л	п	лаб	інд		с.р.	л	п	лаб	інд
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Основи оперативного планування виробництва та технологічна документація.</b>												
<b>Змістовий модуль 1. Основи оперативного планування виробництва.</b>												
<b>Тема 1.</b> Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.	11	2	4			5						
<b>Тема 2.</b> Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.	11	2	4			5						
<b>Тема 3.</b> Вивчення загальних принципів складання меню.	11	2	4			5						
<b>Тема 4.</b> Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.	11	2	4			5						
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>44</b>	<b>8</b>	<b>16</b>			<b>20</b>						

<b>Змістовий модуль 2. Нормативна і технологічна документація ПРГ.</b>											
<b>Тема 5.</b> Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки.	<b>13</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>5</b>					
<b>Тема 6.</b> Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.	<b>11</b>	<b>2</b>	<b>4</b>			<b>5</b>					
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>24</b>	<b>6</b>	<b>8</b>			<b>10</b>					
<b>Усього за 1 модуль годин</b>	<b>68</b>	<b>14</b>	<b>24</b>			<b>30</b>					
<b>Модуль 2. Основи раціональної організації праці</b>											
<b>Змістовий модуль 3. Раціональна організація праці в підприємствах ресторанного господарства</b>											
<b>Тема 7.</b> Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.	<b>8</b>	<b>2</b>				<b>6</b>					
<b>Тема 8.</b> Графіки виходу на роботу, їх характеристика.	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>			<b>6</b>					
<b>Тема 9.</b> Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.	<b>8</b>	<b>2</b>				<b>6</b>					
<b>Тема 10.</b> Завдання нормування праці. Норми праці.	<b>8</b>	<b>2</b>				<b>6</b>					
<b>Тема 11.</b> Методи вивчення витрат робочого часу.	<b>9</b>	<b>2</b>				<b>7</b>					
<b>Тема 12.</b> Визначення чисельності працівників на ПРГ.	<b>9</b>	<b>2</b>				<b>7</b>					
<b>Разом за змістовим модулем 3</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>2</b>			<b>38</b>					
<b>Усього за 2 модуль годин</b>	<b>52</b>	<b>12</b>	<b>2</b>			<b>38</b>					
<b>Разом годин</b>	<b>120</b>	<b>26</b>	<b>26</b>			<b>68</b>					



## 5. Теми та план лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	<p><b>Тема 1. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Складання виробничої програми заготівельних підприємств.</li> <li>2. Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів.</li> <li>3. Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів.</li> <li>4. Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.</li> </ol>	2
2	<p><b>Тема 2. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню.</li> <li>2. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.</li> <li>3. Розбивка страв за асортиментом.</li> </ol>	2
3	<p><b>Тема 3. Вивчення загальних принципів складання меню.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні принципи складання меню.</li> <li>2. Меню з вільним вибором страв.</li> <li>3. Меню комплексного обіду.</li> <li>4. Меню денного раціону.</li> </ol>	2
4	<p><b>Тема 4. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <p>Особливості розрахунок сировини. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. Особливості складання завдань кухарям-бригадарам.</p>	2
5	<p><b>Тема 5. Нормативна і технологічна документація. Технологічні картки. (1ч.)</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Нормативна і технологічна документація .</li> <li>2. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів.</li> </ol>	2
6	<p><b>Тема 5. Нормативна і технологічна документація. Технологічні картки. (2ч.)</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технологічні карти.</li> <li>2. Трудомісткість приготування страв.</li> <li>3. Якісна оцінка готової страви.</li> </ol>	2
7	<p><b>Тема 6. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.</b></p> <p style="text-align: center;">План</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Техніко-технологічні картки.</li> <li>2. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби.</li> <li>3. Міжнародна стандартизація.</li> <li>4. Калькуляційні картки.</li> </ol>	2
8	<p><b>Тема 7. Основні напрямки раціональної організації праці та методи дослідження трудових процесів.</b></p>	2

	<p>План</p> <p>1. Значення, зміст раціональної організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць</p> <p>2. Раціоналізація виробничого процесу. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу на підприємствах ресторанного господарства.</p>	
9	<p><b>Тема 8. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.</b></p> <p>План</p> <p>1. Раціоналізація режимів праці і відпочинку.</p> <p>2. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Лінійний графік виходу на роботу.</p> <p>3. Стрічковий (ступінчатий) графік виходу на роботу.</p> <p>4. Графік підсумкового обліку виходу на роботу.</p> <p>5. Двобригадний графік виходу на роботу.</p> <p>6. Комбінований графік виходу на роботу.</p>	2
10	<p><b>Тема 9. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу.</b></p> <p>План</p> <p>1. Посадова інструкція завідуючого виробництвом.</p> <p>2. Посадова інструкція шеф-кухаря.</p> <p>3. Посадова інструкція кондитера 3-го розряду.</p> <p>4. Посадова інструкція мийника посуду 2-го розряду.</p> <p>5. Посадова інструкція бармена 5-го розряду"</p>	2
11	<p><b>Тема 10. Завдання нормування праці. Норми праці.</b></p> <p>План</p> <p>1. Завдання нормування праці. Види норм праці.</p> <p>2. Методи нормування праці.</p> <p>3. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.</p>	2
12	<p><b>Тема 11. Методи вивчення витрат робочого часу.</b></p> <p>План</p> <p>1. Особливості проведення фотографії робочого часу, хронометражу.</p>	2
13	<p><b>Тема 12. Визначення чисельності працівників на ПРГ.</b></p> <p>План</p> <p>1. Визначення чисельності і складу працівників.</p> <p>2. Основні професії працівників ресторанного господарства.</p>	2
	<b>Разом</b>	<b>26</b>

## 6. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Ознайомлення з оперативним плануванням роботи виробництва заготівельних підприємств.	4
2	Ознайомлення з оперативним плануванням на підприємствах з повним циклом обслуговування.	4
3	Ознайомлення з загальними принципами складання меню.	4
4	Ознайомлення з особливостями розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам	4
5	Ознайомлення з нормативною і технологічною документацією. Складання технологічних карт.	4
6	Ознайомлення з нормативною і технологічною документацією. Складання калькуляційних карт.	4

7	Ознайомлення з графіками виходу на роботу, їх характеристиками.	2
	<b>Разом</b>	<b>26</b>

## 7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Особливості оперативного планування роботи виробництва заготівельних підприємств.	5
2	Особливості оперативного планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.	5
3	Вивчення загальних принципів складання меню.	5
4	Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадарам.	5
5	Вивчення нормативної і технологічної документації.	5
6	Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки.	5
7	Основні напрямки раціональної організації праці.	6
8	Раціоналізація режимів праці і відпочинку.	6
9	Вимоги до виробничого персоналу.	6
10	Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.	6
11	Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.	7
12	Визначення чисельності працівників на ПРГ.	7
	<b>Разом</b>	<b>68</b>

## 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 «іспит»*

Поточне тестування та самостійна робота			С Р С	Разом за модулі та СРС	Ат-е-ст-а-ці-я	Підсумковий тест - екзамен	Су-ма
Модуль 1 – 20 балів		Модуль 2 – 20 балів					
Змістовий модуль 1 - __10__ балів	Змістовий модуль 2 – -_10__ балів	Змістовий модуль 3 – -__20__ балів					
T1 – T4	T5 – T6	T7 – T12	15	55 (40+15)	15	30	100

### 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	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
69-74	<b>D</b>		
60-68	<b>E</b>	задовільно	
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1-34	<b>F</b>	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" піднапряма «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](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>