

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет Харчових технологій
Кафедра технології харчування

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОК 26 Організація підприємств галузі
Обов'язковий**

(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

Реалізується в межах освітньої програми
«Харчові технології»
за спеціальністю **181 «Харчові технології»**

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2023


Розробник




(підпис)

Маренкова ТІ., старший викладач

(прізвище, ініціали) (вчений ступінь та звання, посада)


Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри	протокол від <u>26.05.2023 року № 25</u>
Технології харчування (назва кафедри)	Завідувач кафедри  (підпис) <u>Мельник О.Ю.</u> (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми  Сабаш С.М.


(підпис)

(ПІБ)

В.п. заступника декану, де реалізується освітня програма  Болгова Н.В.

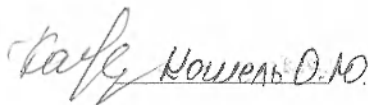
(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму (додається) надана  Мельник О.Ю.

(підпис)

(ПІБ)



(підпис)

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації Г.Нар

(підпис)

Надія Баранік

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 30.06. 2023 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ОК31 Організація підприємств галузі		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування		
3.	Статус ОК	Обов'язковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	-		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6 рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр третій-п.т.-денна, дев'ятий -заочна Тривалість вивчення – 15 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 30/	денне 44/ заочне 2	денне 76/ заочне 148
10.	Мова навчання	українська		
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна		
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, корпус №4. Тел. 0503073830, E-mail: tanva_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
12.	Загальний опис освітнього компонента	Вивчення структури і класифікації закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Вивчення структури виробництва, виробничої інфраструктури, взаємозв'язку виробничих цехів з іншими групами приміщень. Оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.		
13.	Мета освітнього компонента	Формування у студентів здібностей виконувати планувальні, організаційні, управлінські функції в процесі діяльності підприємств ресторанного господарства, а також 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.		
14.	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Технології харчування», «Економіка та менеджмент харчових виробництв», «Проектування підприємств ресторанного господарства».		
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час іспиту – робота студента анулюється і іспит складається повторно.		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=273		

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література ⁵	
	Аудиторна робота	Самостійна робота		
	Лек. ден./заоч. ч.	П.З. ден./заоч.	робота ден./заоч.	
<p>Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.</p>	2		2/5	[1-3, 19- 21]
<p>Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. Послуги харчування; Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів; Послуги з організації споживання і обслуговування; Послуги з реалізації кулінарної продукції; Послуги з організації дозвілля; Інформаційно-консультативні послуги та ін. Вимоги до послуг.</p>	2	4/ 2	2/5	[1-10, 12,13,14,15]
<p>Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Тип підприємства, його визначення. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Характеристика заготівельних підприємств, їх класифікація, особливості діяльності. Характеристика їдальні як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика ресторану як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика бару як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика кафе як типу підприємства ресторанного господарства. Характеристика закускової як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності. Поняття про підприємства кейтерінг. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.</p>	2		2/5	[4-13, 19-21]

<p>Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами та матеріально-технічними засобами. Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах. Джерела постачання та постачальники продуктів. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. Організація постачання. Вибір постачальника.</p>	2		2/5	[4-13, 19-21]
<p>Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ. Технологічний процес руху товару на ПРГ. Форми і способи руху товару. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. Транспорт для постачання і товару вимоги до нього. Проблеми підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства</p>	4		2/5	[4-13, 19-21]
<p>Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Основні функції та призначення складського господарства. Призначення, компонування складських приміщень. Склад складських приміщень залежно від потужності підприємств, їх оснащення Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Послідовність складських операцій. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства Організація зберігання продуктів, режими і способи зберігання</p>	2	4	2/5	[4-13, 19-21]
<p>Тема 7. Організація тарного господарства. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірального господарства.</p>			2/5	[1-10]
<p>Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.</p>	2		2/5	[1-10]

<p>Тема 9. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочового цеху. Технологічний процес обробки картоплі та кореншодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочовому цеху.</p>	2	4/ 2	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація роботи птахо-гольового цеху. Принципи розміщення обладнання. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.</p>	2	4	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.</p>	2	4	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 12. Організація роботи холодного цеху. Особливості організації роботи холодного цеху. Організації виготовлення холодних страв та закусок. Організації виготовлення солодких страв. Розміщення обладнання в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху.</p>	2	4	3/5	[1-10,17,19-21]
<p>Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху. Розміщення обладнання в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.</p>	2	4	3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 14. Організація роботи цеху борошнених виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошнених виробів. Розміщення обладнання в цеху борошнених виробів. Організація роботи в цеху борошнених виробів.</p>			3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізальної. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Правила миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.</p>	2	4	3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальної. Організація робочого місця працівників роздавальної.</p>			3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 17. 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.</p>			3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.</p>			3/5	[1-13,19-21]

ДРН 5	Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки. проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	виробничі (ва) Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання Використання навчальних та контролюючих тестів.	12	Ознайомлення з лекційним матеріалом; оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 7	Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	12	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів	14

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага загальної оцінки	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист практичних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 6 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	Екзаменаційний тиждень

<p>Тема 9. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочового цеху. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочовому цеху.</p>	2	4/ 2	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів. Організація обробки м'ясопродуктів. Організація роботи птахо-гольового цеху. Принципи розміщення обладнання. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. Організація обробки риби. Особливості роботи м'ясного і рибного цехів.</p>	2	4	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.</p>	2	4	3/5	[1-10,19-21]
<p>Тема 12. Організація роботи холодного цеху. Особливості організації роботи холодного цеху. Організації виготовлення холодних страв та закусок. Організації виготовлення солодких страв. Розміщення обладнання в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху.</p>	2	4	3/5	[1-10,17,19-21]
<p>Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху. Розміщення приміщень в кондитерському цеху. Виконання технологічних операцій в кондитерському цеху. Розміщення обладнання в кондитерському цеху. Організація роботи в кондитерському цеху.</p>	2	4	3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів. Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів. Організація роботи в цеху борошняних виробів.</p>			3/5	[1-13,19-21]
<p>Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Організація роботи хліборізальної. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Правила миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.</p>	2	4	3/5	[[1-13,19-21]
<p>Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальної. Організація робочого місця працівників роздавальної.</p>			3/5	[1-13,19-21]]
<p>Тема 17. 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.</p>			3/5	[1-13,19-21]]
<p>Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ.</p>			3/5	[1-13,19-21]]

ДРН 5 Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.	виробництва) Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіди, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання Використання навчальних та контролюючих тестів.	12	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 7 Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіди, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	12	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів	14

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага загальної оцінки	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
2.	Виконання і захист практичних робіт	20 балів / 20%	До кінця 15 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 14 тижня
4.	Підсумкова атестація – тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 6 тижня
5.	Екзамен – письмова відповідь на білет	30 балів / 30%	Екзаменаційний тиждень

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист практичних робіт	<12 балів	12-15	15-18 балів	20 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання самостійної роботи	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Підсумкова атестація– тест множинного вибору	<8 балів	8-11	11-14 балів	15 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Диф.зліч-письмова відповідь	<12 балів	12-24	25-29 балів	30 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті,	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

Розбивка страв за асортиментом.				
Тема 19. Вивчення загальних принципів складання меню. Загальні принципи складання меню. Меню з вільним вибором страв. Меню комплексного обіда. Меню недільного ранчу. Меню денного раціону. Банкетне меню. Прейскурант.	2	4	3/5	[4-9, 12, 13, 15]
Тема 20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам. Розрахунок сировини. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. Складання завдань кухарям бригадирам.	2		3/5	[5-8, 19-21]
Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Технологічні картки. Якісна оцінка готової сировини. Трудомісткість приготування страв.			3/5	[5-8, 19-21]
Тема 22. 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.			3/5	[5-8, 19-21]
Тема 23. 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. Модельовання раціональних режимів праці та відпочинку.			3/5	[5-8, 19-21]
Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристик. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступінчатий) графік виходу на роботу. Графік підсумкового облік виходу на роботу. Двобригадний графік виходу на роботу. Комбінований графік виходу на роботу. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.	2	4	3/5	[4-15, 19-21]
Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування . Вимоги до виробничого персоналу».			3/5	[4-16, 19-21]
Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.			3/7	[5-8, 19-21]
Тема 27. Методи вивчення витрат робочого часу. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу,			3/7	[5-8, 19-21]

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин ⁷
ДРН 1. Визначити класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	12	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	14
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	Практичні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	12	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів	10
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства. Вирішувати виробничі ситуації.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	14	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	Практичні заняття (розгляд виробничих ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем	12	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів	14

		відсутній аналіз інших підходів до питання		
--	--	--	--	--

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1.	Письмове опитування після вивчення тем 1-7	3 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 8-20	6 тиждень
	Письмове опитування після вивчення тем 21-28	15 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на ссе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-15 тижнів
4	Зворотний зв'язок від викладача під час підготовки до атестації	6 тиждень
5	Зворотний зв'язок від викладача під час роботи над рефератом	12тиждень

6 НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, з0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).
2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2003. 26 с.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
4. Архіпов, В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю в сучасному ресторані: Навч. Пос. / В.В.Архіпов– К.: «Центр учбової літератури», 2019– 382 с.
5. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ, Центр учбової літератури, 2019, 342 с.
6. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. - Київ, 2019. - 304 с
7. Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Харків : Світ книг, 2019. – 657 с. – ISBN 978-966-2678-44-4.
8. П'яницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. Київ, КНТЕУ, 2019, 632 с.
9. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах. : навч. посібн. Київ, Альто-прес. 2019. 447 с.

6.2. Додаткові джерела:

10. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Євлаш [и др.]. - Харків : Світ книг, 2021. - 242 с
11. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.
12. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О. В. Новікова [та ін.]. – Харків : Світ книг, 2019. – 411 с. – ISBN 978-966-2678-20-8
13. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. – Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 496 с. ISBN 966-657-070-X.
14. Бідок Д.О. Аналіз змін показників якості замороженого напівфабрикату біфитексу під час зберігання у біорозкладному пакуванні. / Д.О. Бідок, Т.І Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 - 65 с.
15. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І. Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
16. Серeda О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серeda, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.
17. Перцевой Ф.В. Розширення асортименту паптетів збагачених на культивовану грибку сировину при кейтеринговому обслуговуванні. / Перцевой Ф.В., Фотіна Т.І., Кошель О.Ю., Маренкова Т.І. // Науковий вісник, ТДАТУ. Випуск 13, Том 1. Запоріжжя 2023 р. – 1-13с.

6.3. Методичні джерела:

19. Конспект лекцій з дисципліни «Організація в галузі» для 2 курсу п.т. ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання. Укладачі: Димитрієвич Л.Р., Маренкова Т.І. Протокол № 4 від 25.02.2020 .р

20. Організація галузі [Ел ресурс] : навчально-методичний комплекс для студентів 4 курсу ОС "Бакалавр" спец. 181 "Харчові технології" денної та заочної форм навчання / уклад.: Л. Р. Димитрієвич, Т. І. Маренкова. - Суми : СНАУ, 2020. - 102 с.

21. Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства [Ел ресурс] : навчально-метод комплекс для студентів 4 курсу ОС "Бакалавр" спец 181 "Харчові технології" денної форми навчання / уклад.: Т. М. Степанова, Т. І. Маренкова, О. Г. Серета. - Суми, 2020. - 108 с.

6.4. Інформаційні ресурси

22. <http://restorator.name/>

23. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>

24. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>

25. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21I

26. <http://www.ereading.link/book.php.book=146524>