

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ВБЗ. 3. Організація в галузі
Вибірковий**

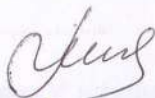
(назва та статус (обов'язковий / вибірковий))

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

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2021

Розробник



(підпис)

Маренкова ТІ., старший викладач

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

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри <u>Технології харчування</u> (назва кафедри)	протокол від <u>17 червня 2021</u> № <u>13</u>
	Завідувач кафедри  (підпис) Перцевой Ф.В. (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми



(підпис)

Степанова Т.М.

(ПІБ)

Декан факультету, де реалізується освітня програма

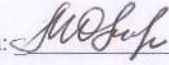


(підпис)

Мельник О.Ю.

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:



(підпис)

Мельник О.Ю.

(ПІБ)



Сабадаш С.М.

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,

ліцензування та акредитації



(підпис)

(Т. Баранчик)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 26.08 2021 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
2022	Додаток 1	14.06.2022 № 18	<i>М.О.Суп</i>	<i>О.В.Суп</i>
<i>2023-2024</i>	<i>Додаток 2</i>	<i>Пр. N 25</i>	<i>М.О.Суп</i>	<i>М.О.Суп</i>
<i>24-25 н.р.</i>	<i>Додаток 3</i>	<i>Пр. N 19 від 31.05.24 р.</i>	<i>М.О.Суп</i>	<i>М.О.Суп</i>

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1.	Назва ОК	ВБЗ. 3. Організація в галузі		
2.	Факультет/кафедра	Харчових технологій/ кафедра технології харчування		
3.	Статус ОК	Вибірковий		
4.	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для (заповнюється для обов'язкових ОК)	-		
5.	ОК може бути запропонований для (заповнюється для вибіркового ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність:181 «Харчові технології»		
6.	Рівень НРК	6 рівень		
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр восьмий, четвертий-п.т. Тривалість вивчення – 12 тижнів		
8.	Кількість кредитів ЕКТС	3 кредитів		
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні
		денне 12/ заочне 6	денне 24/ заочне 6	денне 54/ заочне 78
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: tanya_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», «Основи менеджменту», «Проектування підприємств ресторанного господарства».		
15.	Політика академічної доброчесності	При виявленні факту списування під час заліку – робота студента анулюється і залік складається повторно		
16.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=1518		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК ЗПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента студент очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в профілі ОП) ³	Як оцінюється РНД ⁴
	ПР 14	
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	x	Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та практичних занять Комп'ютерне тестування (атестація) Диф. залік
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	x	
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства. Виришувати виробничі ситуації.	x	
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	x	
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.	x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лек. ден./заоч.	П.З. ден./заоч.	робота ден./заоч.
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.			2/2
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.	2/2	4/4	2/2
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 закусочної як типу підприємства ресторанного господарства. Підприємства швидкого обслуговування, їх спеціалізація та характеристика. Поняття про роздрібну торгівлю в ресторанному господарстві, особливості діяльності.	2/2		2/2

Поняття про підприємства кейтерінг. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.				
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.		2/3	[1-4]	
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		2/3	[1-4]	
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	2/2	2/3	[1-10]	
Тема 7. Організація тарного господарства. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Організація приймання, розкриття, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірювального господарства.		2/3	[1-10,12,14,15]	
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		2/3	[1-10,15]	

місць.				
Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.				
Тема 9. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочового цеху. Технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочевому цеху.		4/2	2/3	[1-10]
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.	2	4	2/3	[1-10]
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.	2	4	2/3	[1-10]
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.	2	4	2/3	[1-7]
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.		4	2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальні. Організація робочого місця працівників роздавальні.			2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.			2/3	[1-4]

Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. 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.		2/3	[5-8]	
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	[1-7]	
Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Технологічні карти. Якісна оцінка готової сировини. Трудомісткість приготування страв.		1/3	[1-7]	
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.		2/3	[1-7]	
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. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.		2/3	[1-10]	
Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу. Графік підсумкового облік виходу на роботу. Двобригдний графік виходу на роботу. Комбінований графік виходу на роботу. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.		2/3	[1-11,12,13,14,15]	
Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування . Вимоги до виробничого персоналу».		2/3	[11,12,13,14,15]	
Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.		2/2	[1-11]	
Тема 27. Методи вивчення витрат робочого часу. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.		2/2	[1-11]	

місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.				
Тема 9. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочового цеху. Технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочовому цеху.		4/2	2/3	[1-10]
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.	2	4	2/3	[1-10]
Тема 11. Організація роботи гарячого цеху. Особливості організації роботи гарячого цеху. Організація роботи супового відділення. Організація виробництва других страв, соусів і гарнів. Розміщення обладнання в гарячому цеху. Розподіл працівників гарячого цеху.	2	4	2/3	[1-10]
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.	2	4	2/3	[1-7]
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.		4	2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Виділення приміщень для експедиції. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. Обробка тари при експедиції. Приміщення для роздавальні. Організація робочого місця працівників роздавальні.			2/3	[1-7]
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.			2/3	[1-7]
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування.			2/3	[1-4]

Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРТ. 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.		2/3	[5-8]	
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	[1-7]	
Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Технологічні карти. Якісна оцінка готової сировини. Трудомісткість приготування страв.		1/3	[1-7]	
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.		2/3	[1-7]	
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. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.		2/3	[1-10]	
Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Раціоналізація режимів праці і відпочинку. Лінійний графік виходу на роботу. Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу. Графік підсумкового обліку виходу на роботу. Двобригадний графік виходу на роботу. Комбінований графік виходу на роботу. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.		2/3	[1-11,12,13,14,15]	
Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування . Вимоги до виробничого персоналу».		2/3	[11,12,13,14,15]	
Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.		2/2	[1-11]	
Тема 27. Методи вивчення витрат робочого часу. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.		2/2	[1-11]	

Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.				
Тема 28. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.			1/2	[1-11]
Всього	12/6	24/6	54/78	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин ⁶	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин ⁷
ДРН 1. Визначати 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.	8	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 ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)	8	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.	6	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	Практичні заняття (розгляд виробничих ситуацій ситуацій з наданням	8	Презентація результатів практичних занять, оформлення звітів	10

організацію праці.	рекомендацій, щодо розв'язання проблем виробництва)			
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.	Лекційні заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Використання технічних засобів навчання. Використання навчальних та контролюючих тестів.	6	Ознайомлення з лекційним матеріалом, оформлення опорного конспекту лекцій. Презентація прийнятих рішень та підготовка рефератів, звітів з візуальним супроводженням	10

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вагу загальної оцінки	Дата складання
1.	Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	20 балів / 20%	До кінця 12 тижня
2.	Виконання і захист практичних робіт	20 балів / 20%	До кінця 12 тижня
3.	Виконання самостійної роботи. Публічний виступ з візуальним супроводженням теми доповіді (реферат)	15 балів / 15%	До кінця 11 тижня
4.	Підсумкова атестація– тест множинного вибору	15 балів / 15%	До кінця 6 тижня
5.	Диф. залік	30 балів / 30%	До кінця 12 тижня

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
1. Письмова контрольна робота по теоретичному матеріалу	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Виконання і захист практичних робіт	<12 балів Вимоги щодо завдання не виконано	12-15 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо	15-18 балів Відповіді на всі питання наведено	20 балів Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

		розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання		
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.залик– 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, відсутній аналіз інших підходів до питання	Відповіді на всі питання наведено	Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми

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	12 тиждень
2.	Письмовий зворотний зв'язок на есе	Протягом 1 тижня після складання
3.	Усне опитування під час виконання кожного лабораторного заняття	Протягом 1-12 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	12 тиждень

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела

1. Антонова В.А. Організація виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.А. Антонова.— Донець: ДонНУЕТ, 2007. — 326 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. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. [Текст]: Навч. Пос. / Архіпов В.В. — К.:Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. — 280 с.
4. Богушева В. И., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. [Текст] / Богушева В. И. - М.:, Феникс, 2008 – 253 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / Підручник.:[для вищ.навч. закл.] / Н.О. П'ятницька – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
6. Ростовський В.С. Барна справа [Текст] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2009. — 398 с.
7. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування К.: Афіша, 2007. — 327 с.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / Усов В.В. - М.: Фитон+, 2004. – 144 с.

6.2. Додаткові джерела

9. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Текст] Учебное пособие. / Мрыхина Е.Б.— М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М, 2008. – 176 с.

6.3. Методичні джерела

10. Димитрієвич Л.Р. 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 / уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М Степанова. - Суми, 2017. - 108 с.
11. Димитрієвич Л.Р. 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/ уклад. Л.Р. Димитрієвич, Т.І. Маренкова Т.І., Т.М Степанова. - Суми, 2017. - 102 с.

6.4. Інформаційні ресурси

12. <http://www.restorator.ua/>
13. <http://restorator.name/>
14. <http://top-restorator.at.ua/>
15. <http://www.restoran.ua/>