

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	
	Лк ден./заоч.ч.	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	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.	2		2/2

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.				
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		4/2	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		2/3	[1-10]
Тема 7. Організація тарного господарства. Організація тарного господарства. Призначення і класифікація тари. Організація приймання, розкривання, зберігання тари			2/3	[1-10,12,1415]

в підприємствах ресторанного господарства. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірювального господарства.				
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.			2/3	[1-10,15]
Тема 9. Організація обробки овочів. Особливості організації роботи овочевого цеху. Технологічний процес обробки картоплі та коренеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочевому цеху.		4	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	4/4	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	4/4	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.		4/4	2/3	[1-7]
Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів. Виконання технологічних операцій в цеху борошняних виробів.			2/3	[1-7]

Розміщення обладнання в цеху борошняних виробів. Організація роботи в цеху борошняних виробів.				
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. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. Розбивка страв за асортиментом.		2/3	[1-4]	
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.		2/2	[1-7]	
Тема 21. Нормативна і технологічна документація. Технологічні картки. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Технологічні карти. Якісна оцінка готової сировини.		1/2	[1-7]	

Трудомісткість приготування страв.				
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.		2/2	[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.		2/2	[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.		2/2	[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.		2/2	[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. Методи вивчення витрат робочого часу. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.		2/2	[1-11]	
Тема 28. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.		1/2	[1-11]	
Всього	12	24/18	54/72	

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.— Донецьк: 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. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. — К.: Ліра- К, 2010.
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. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.
7. Ростовський В.С. Барна справа [Текст] / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 398 с.
8. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування К.: Афіша, 2007. — 327 с.

6.2. Додаткові джерела

9. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко. - К.:КНТЕУ, 2018.- 215с

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. <https://visnyk-geo.knu.ua/wp-content/uploads/2016/04/4-61.pdf>
15. <https://booksonline.com.ua/view.php?book=173473>
16. http://www.irbisnbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21I

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 вибіркових ОК)	Освітня програма: Харчові технології/ спеціальність: 181 «Харчові технології»			
6.	Рівень НРК	6 рівень			
7.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр восьмий -денне, дев'ятий - заочне Тривалість вивчення – 12 тижнів			
8.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів денне, 3 кредити заочне			
9.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота (заняття)			Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	Лабораторні	
		денне 24/ заочне	денне 48/ заочне 6		денне 78/ заочне 88
10.	Мова навчання	українська			
11.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна			
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 312м, 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 іспиту/заліку – робота студента анулюється і іспит/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 З ПРОГРАМНИМИ 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) ¹					Як оцінюється РНД ⁴
	ПР 4	ПР 14	ПР 23	ПР 28	ПР 30	
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	X					Оцінка знань шляхом перевірки опрацювання опорного конспекту лекцій та лабораторних занять
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.			X			
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.				X		Екзамен Комп'ютерне тестування, здача КТ
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 ⁵
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лек. ден./заоч.	П.З. 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	2	2/3	[1-6, 17- 19]

ресторанного господарства. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.				
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	4/2	2/3	[1-6, 12, 13, 14, 15, 17-19]
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. Поняття про підприємства кейтерінг. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування.	2	4	2/3	[1-10, 12, 13]
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	4	2/3	[1-4, 12, 13]
Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ. Технологічний процес руху товару на ПРГ.		4	2/3	[1-4, 12, 13]

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				
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	4	2/3	[1-10, 12, 13, 14]
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 ваговимірювального господарства.			3/3	[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 місць. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація.			3/3	[1-10,12,15]
Тема 9. Організація обробки овочів.	2	4	3/3	[1-10,12]

Особливості організації роботи овочевого цеху. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. Організація цеху з обробки зелені. Розміщення обладнання в овочевому цеху.				
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	3/3	[1-10,12,15]
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	3/3	[1-10,12,15]
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	3/3	[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.	2	4	3/3	[1-7, 12]
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.		4	3/3	[1-7, 12]
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	4	3/3	[1-7, 12]
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.			3/3	[1-7, 12]

Організація робочого місця працівників роздавальні.				
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.		3/3	[1-7]	
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Складання плану-меню. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. Розбивка страв за асортиментом.		3/3	[1-7, 12]	
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	3/3	[5-8, 12, 13, 15, 16, 17]	
Тема 20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям бригадирам. Розрахунок сировини. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. Складання завдань кухарям бригадирам.		3/3	[1-7, 12]	
Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки. Вивчення збірника рецептур страв і кулінарних виробів. Технологічні карти. Якісна оцінка готової сировини. Трудомісткість приготування страв.		3/3	[1-7, 12]	
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.		3/3	[1-7, 12]	
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		3/3	[1-10, 12, 17-19]	

відпочинку.				
Тема 24. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Рационалізація 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.			3/3	[1- 11, 12, 13, 14, 15, 17-19]
Тема 25. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до виробничого персоналу».			3/4	[1-7,17-19]
Тема 26. Завдання нормування праці. Норми праці. Види норм праці. Методи нормування праці. Поліпшення умов праці. Шляхи вдосконалення нормування праці у підприємствах ресторанного господарства.			3/4	[1-11, 12,17-19]
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, хронометражу.			3/4	[1-11,12, 17-19]
Тема 28. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Види норм виробітку, порядок їх розробок. Визначення чисельності працівників.			3/4	[1-11, 12, 16, 17-19]
Всього	24	48/2	78/88	

6 НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні джерела:

1. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. 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'ятницька 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. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>

11. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства і торгівлі : навч. посібник-практикум / В. В. Свляш [и др.]. - Харків : Світ книг, 2021. - 242 с

12. 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.

13. 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

14. 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.

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.І. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.

16. Серєда О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серєда, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.І. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.

6.3. Методичні джерела:

17. 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

18. 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.

19. 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. Серєда. - Суми, 2020. - 108 с.

6.4. Інформаційні ресурси

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

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

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

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

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