

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

Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Харчові технології»
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник

(підпис)

Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(прізвище, ініціали)

(вчений ступінь та звання, посада)

Розглянуто, схвалено та
затверджено на
засіданні кафедри

Технології харчування
(назва кафедри)

протокол від 04.06.2025 року № 23

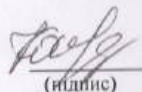
Завідувач
кафедри


(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК
(прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми


(підпис)

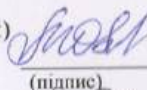
Олена КОШЕЛЬ

Декан факультету, де реалізується освітня програма

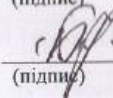

(підпис)

Наталія БОЛГОВА

Рецензія на робочу програму (додається)
надана:

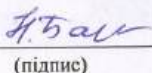

(підпис)

Оксана МЕЛЬНИК


(підпис)

Сергій БОКОВЕЦЬ

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації


(підпис)

Надія БАРАНИК

Зареєстровано в електронній базі: дата: 27.06. 2025 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	ОК 26 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)	Освітня програма: Харчові технології / спеціальність:181 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр сьомий--денна, п'ятий п.т. - денний, сьомий -заочна Тривалість вивчення – 15 тижнів		
7.	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
8.	Загальний обсяг годин та їх розподіл	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні	Практичні /семінарські	
		денне 30/ заочне 8		денне 44/ заочне 16
				денне 76/ заочне 126
9.	Мова навчання	українська		
10.	Викладач/Координатор освітнього компонента	Маренкова Тетяна Іванівна		
10.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 314м, корпус №4. Тел.:0503073830, E-mail: tanya_201@ukr.net час консультацій: щовівторка з 13 до 14 години		
11.	Загальний опис освітнього компонента	Програма навчальної дисципліни «Організація підприємств галузі» надає студентам комплекс спеціальних знань, формування умінь і навичок щодо оволодіння знаннями, навичками та вміннями вирішувати виробничі ситуації, планувати організацію роботи ПРГ, аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.		
12.	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.		
13.	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».		
14.	Політика академічної доброчесності	забезпечується згідно з Кодексом академічної доброчесності (http://surl.li/khyd).		
15.	Посилання на курс у системі Moodle	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=273		
16.	Ключові слова	Організація виробництва, виробнича програма, цехова структура, послуги ресторанного господарства, постачання,		

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) ³								Як оцінюється РНД ⁴
	ПР1	ПР4	ПР5	ПР6	ПР8	ПР9	ПР Н14	ПР Н29	
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств ресторанного господарства.	X								Усний захист лабораторних робіт (у разі дистанційного навчання – завантажити виконану роботу у Moodle). Підсумковий тест множинного вибору, екзамен
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, скласти договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.	X						X		
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.				X		X	X		
ДРН 5. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.	X			X	X				
ДРН 6. Забезпечувати дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки, проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.			X	X			X		
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації.		X						X	
ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЩО ВДОСКОНАЛЮВАТИМУТЬСЯ/ НАБУВАТИМУТЬСЯ В ПРОЦЕСІ НЕФОРМАЛЬНОЇ ОСВІТИ									
Як бізнесу перейти до сталого розвитку									
Загальні: - здатність працювати в команді; - формування навичок економічного зростання, раціонального природокористування, соціальної адаптації Фахові: - Усвідомлення причинно-наслідкових зв'язків між економічним, екологічним та соціальним складниками суспільного життя.					https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/ Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Аутентичність сертифікату можна перевірити за посиланням на ньому.				

відповідальності за вплив власного бізнесу; - Розуміння, як визначати цілі та завдання сталого розвитку для бізнесу, залучати зацікавлених сторін (стейкхолдерів) до партнерства, інтегрувати у свою діяльність і сприяти досягненню Цілей сталого розвитку.		
---	--	--

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 ден./заоч	
	Лк ден./заоч.	Лаб. зан. ден./заоч.	
Модуль 1			
Тема 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. Лекційне заняття 1. Вступ. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства. 1. Вступ. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста. 2. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки його розвитку. 3. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.	2/-		[1-3, 14-18]
Питання самостійного вивчення 1. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки його розвитку. 2. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства. 3. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.		2/5	
Тема 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. Лекційне заняття 2. Поняття послуг. Класифікація послуг ресторанного господарства. 1. Поняття послуг. 2. Класифікація послуг ресторанного господарства.	2/2		[1-3, 10, 11]
Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства Поняттям послуг.		4/4	
Питання самостійного вивчення 1. Вимоги до послуг.		2/5	
Тема 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Лекційне заняття 3. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. 1. Класифікація підприємств ресторанного господарства. 2. Тип підприємства, його визначення. 3. Характеристика основних типів підприємств	2/-		[1-3, 10, 11]

ресторанного господарства				
Питання самостійного вивчення 1. Мережа підприємств ресторанного господарства. Суть, показники та принципи її формування. 2. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства, їх характеристика. 3. Моделювання виробничо-торгівельної структури підприємства харчування. 4. Особливості створення ресторанних ланцюгів.			2/5	
Тема 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. Лекційне заняття 4. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. 1. Основні принципи і особливості організації постачання підприємств в сучасних умовах. 2. Джерела постачання та постачальники продуктів. 3. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.	2/2			[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. 2. Організація постачання. Вибір постачальника. 3. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства.			2/5	
Тема 5. Технологічний процес руху товару на ПРГ. <i>Лабораторне заняття № 2. Ознайомлення з технологічним процесом руху товару на ПРГ.</i>		4/4		[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Технологічний процес руху товару на ПРГ 2. Форми і способи руху товару. 3. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 4. Транспорт для постачання і товару вимоги до нього.			2/5	
Тема 6. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. Лекційне заняття 5. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів. 1. Призначення, компонування складських приміщень. Послідовність складських операцій. 2. Основні функції та призначення складського господарства. 3. Склад приміщень для збереження продуктів матеріально-технічного призначення	2/-			[1-9]
<i>Лабораторне заняття № 3. Ознайомлення з організацією роботи складського господарства, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.</i>		4/-		
Питання самостійного вивчення 1. Організація вхідного контролю якості товарів, продовольчої сировини, матеріально-технічного постачання в підприємствах ресторанного господарства. 2. Порядок приймання, обліку та видачі сировини, товарів, готової продукції. 3. Організація зберігання продуктів. режими і способи зберігання.			2/5	

Тема 7. Організація тварного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Організація тварного господарства. 2. Призначення і класифікація тари. 3. Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. 4. Організація ремонту та повернення тари. 5. Організація ваговимірального господарства.			4/5	[1-9]
Тема 8. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Лекційне заняття 6. Характеристика виробничих цехів та їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. 1. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. 2. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. 3. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів.	2/-			[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. 2. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. 3. Організація виробничих дільниць, відділень, окремих робочих місць. 4. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація			2/5	
Тема 9. Організація обробки овочів. Лекційне заняття 7. Організація обробки овочів. 1. Особливості організації роботи овочевого цеху. 2. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. 3. Організація цеху з обробки зелені. 4. Розміщення обладнання в овочевому цеху	2/-			[1-9]]
Лабораторне заняття № 4. Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.		4/-		
Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи овочевого цеху. 2. Підбір устаткування для овочевого цеху. 3. Організація лінії обробки картоплі.			2/5	
Тема 10. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Лекційне заняття 8. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. 1. Організація обробки м'ясопродуктів. 2. Принципи розміщення обладнання. 3. Зберігання м'ясних напівфабрикатів. 4. Організація обробки риби. 5. Принципи розміщення обладнання. 6. Зберігання рибних напівфабрикатів.	2/			[1-9]]
Лабораторне заняття № 5. Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цеху.		4/-		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Догляд за інструментом та інвентарем			2/5	

2. Організація роботи птахогольового цеху.				
3. Організація роботи цеху доопрацювання напівфабрикатів.				
Разом модуль 1	16/4	20/8	22/50	
Модуль 2				
Тема 11. Організація роботи гарячого цеху.	2/2			[1-9]
Лекційне заняття 9. Організація роботи гарячого цеху. 1. Особливості організації роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи супового відділення. 3. Організація виробництва других страв, соусів і гарнірів. 4. Основні види обладнання та варіанти його розміщення. 5. Організація праці робітників гарячого цеху. Спеціалізація працівників. 6. Комплектування бригад кухарів.				
Лабораторне заняття № 6. Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.	4/4			
Питання самостійного вивчення 1. Загальні вимоги до організації роботи гарячого цеху. 2. Використання секційного модульованого устаткування для гарячого цеху ЗРГ. 3. Організація робочого місця кухаря в суповому відділенні гарячого цеху. 4. Організація робочих місць в гарячому цеху. Догляд за інструментом та інвентарем			3/5	
Тема 12. Організація роботи холодного цеху.	2/2			[1-9]
Лекційне заняття 10. Організація роботи холодного цеху 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Організація виготовлення холодних страв та закусок. 3. Організація виготовлення солодких страв.				
Лабораторне заняття № 7. Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.	4/4			
Питання самостійного вивчення 1. Загальні вимоги до організації роботи холодного цеху. 2. Інструменти та інвентар для холодного цеху ЗРГ. Догляд за інструментом та інвентарем. 3. Організація робочих місць в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху			3/5	
Тема 13. Організація роботи кондитерського цеху.	2/-			[1-9]]
Лекційне заняття 11. Організація роботи кондитерського цеху. 1. Розміщення приміщень у кондитерському цеху. 2. Виконання технологічних операцій у кондитерському цеху. 3. Особливості організації роботи.				
Лабораторне заняття № 8. Ознайомлення з особливостями організації роботи кондитерського цеху.	4/-			
Питання самостійного вивчення 1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом.			3/5	
Тема 14. Організація роботи цеху борошняних виробів.			4/5	[1-9]
Питання самостійного вивчення 1. Розміщення приміщень у кондитерському цеху. 2. Виконання технологічних операцій у кондитерському цеху. 3. Особливості організації роботи.				
Тема 15. Організація роботи хліборізальної та мийної	2/-			[1-9]

кухонного посуду.				
Лекційне заняття 12. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. 1. Організація роботи хліборізальної. 2. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. 3. Організація роботи мийної кухонного посуду.				
<i>Лабораторне заняття № 9. Ознайомлення з особливостями організації роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду.</i>		4/-		
Питання самостійного вивчення 1. Технічна характеристика хліборізки АХМ-300. 2. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Вимоги безпеки працівника хліборізки. 3. Вимоги до приміщення, яке відводиться для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду. 4. Правила миття кухонного посуду.			4/5	
Тема 16. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи експедиції. Штат працівників експедиції. 2. Обробка тари при експедиції. 3. Організація робочого місця працівників роздавальної. 4. Організація роботи експедиції. Виділення приміщень для експедиції. 5. Організація роботи роздавальної. Приміщення для роздавальної. 6. Догляд за інструментом та інвентарем.			4/5	[1-9]
Тема 17. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств. Питання самостійного вивчення 1. Складання виробничої програми заготівельних підприємств. 2. Розрахунок виходу овочевих напівфабрикатів. 3. Розрахунок виходу м'ясних напівфабрикатів. 4. Наряд-замовлення на виготовлення кондитерських виробів.			4/5	[1-9,14-18]]
Тема 18. Оперативне планування на підприємствах з повним циклом обслуговування. Питання самостійного вивчення 1. Складання плану-меню. 2. Приблизний асортимент продукції, рекомендований для ПРГ. 3. Розбивка страв за асортиментом.			4/5	[1-9,14-18]]
Тема 19. Вивчення загальних принципів складання меню. Лекційне заняття 13. Вивчення загальних принципів складання меню. Загальні принципи складання меню. 2. Меню з вільним вибором страв. 3. Меню комплексного обіду. 4. Меню денного раціону.	2/-			[1-9,14-18]]
<i>Лабораторне заняття №10. Ознайомлення зі загальними принципами складання меню.</i>		4/-		

Питання самостійного вивчення 1. Складання меню. 2. Меню недільного ранку. Банкетне меню. 3. Прейскурант. Оформлення меню і преїскуранта.			3/5	
Тема 20. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям-бригадирам. Лекційне заняття 14. Особливості розрахунку сировини та складання завдань кухарям-бригадирам 1. Особливості розрахунок сировини. 2. Складання вимоги-накладної для отримання продуктів зі складу. 3	2/-			[1-9,14-18]
Питання самостійного вивчення 1. Особливості складання завдань кухарям бригадирам.			3/5	
Тема 21. Нормативна і технологічна документація . Технологічні картки. Питання самостійного вивчення 1. Оформлення технологічних карт. 2. Техніко-технологічні картки. 2. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. 3. Калькуляційні картки.			4/5	[1-3]
Тема 22. Техніко-технологічні картки. Галузеві стандарти, технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. Калькуляційні картки. Питання самостійного вивчення 1. Техніко-технологічні картки. 2. Галузеві стандарти , технічні умови та технологічні інструкції на напівфабрикати і кулінарні вироби. 3. Калькуляційні картки. 4. Міжнародна стандартизація.			4/5	[1-3]
Тема 23. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Лекційне заняття 15. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. 1. Рационалізація режимів праці і відпочинку. 2. Лінійний графік виходу на роботу. 3. Стрічковий (ступінчастий) графік виходу на роботу. 4. Графік підсумкового обліку виходу на роботу. 5. Двобригадний графік виходу на роботу. 6. Комбінований графік виходу на роботу.	2/-			[1-3, 8,9]
Лабораторне заняття №11. Ознайомлення з графіками виходу на роботу, їх характеристиками.		4/-		
Питання самостійного вивчення 1. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку на підприємствах ресторанного господарства.			3/5	
Тема 24. Виробничий персонал. Вимоги до виробничого персоналу. Питання самостійного вивчення 1. Виробничий персонал, вимоги до нього згідно з ДСТ 30524-97 «Громадське харчування . Вимоги до виробничого персоналу».			4/6	[1-3, 12, 13]
Тема 25. Методи вивчення витрат робочого часу. Питання самостійного вивчення 1. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення.				[1-3]

2. Методи вивчення витрат робочого часу.				
3. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.				
Тема 26. Визначення чисельності працівників на ПРГ.			4/5	[1-3]
Питання самостійного вивчення				
1. Види норм виробітку, порядок їх розробок.				
2. Визначення чисельності працівників.				
3. Основні професії працівників ресторанного господарства.				
Разом модуль 2	14/2	24/8	54/75	
Всього	30/8	44/16	76/126	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем під час аудиторних занять, консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати студент самостійно)	Кількість годин
ДРН 1. Користуватися методами розрахунку сировини, напівфабрикатів та їх витрат при виробництві різноманітної продукції ресторанного господарства.	Проблемні лекції (піднімаються питання щодо матеріалу, який висвітлюється викладачем, проте лектор сам відповідає на них, для концентрування уваги студентів на головному) Презентації (демонстрація інформації щодо тематики лекцій) Кейс-метод (перед студентом ставиться завдання організації власного проекту по створенню нової кулінарної продукції та її презентації)	30/8	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок)	44/16
ДРН 2. Надавати рекомендації щодо оптимального використання сировини і вибору методів і прийомів приготування продукції.			Мозкові атаки (стваряються короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати)	76/126
ДРН 3. Користуватися методами та критеріями оцінювання, що забезпечують безпечну діяльність та якість виконуваних робіт. -Визначити вимоги до якості продукції.			Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	
ДРН 4. Проводити обґрунтування технологічних процесів виробництва напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів з продукції рослинного походження та продукції тваринного походження.				
ДРН 5. Визначати характеристику зміни структурних показників продукції РГ в процесі кулінарної обробки..				
ДРН 6. Обґрунтувати параметри процесу, фактори та сутність фізико-хімічних процесів, що обумовлюють зміни, маси, консистенції, харчової цінності напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів..				

ДРН 7. Використовувати основи проектування та моделювання рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з врахуванням світових тенденцій розвитку.			
ДРН 8. Визначати перспективи розвитку асортименту та технологій продукції, впроваджуючи мало- або безвідходні технології, що забезпечують екологічну чистоту роботи галузі.			

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (35 балів) -денна			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛР по 2 бали)	10 балів / 10%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 8 тижня
3	Презентація завдання за заданою темою	5 балів/ 5%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (35 балів) -денна			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (6 ЛР по 2 бали)	12 балів / 12%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня
6	Презентація завдання за заданою темою	3 балів/ 3%	До кінця 14 тижня
7	Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів /10%	Протягом семестру
8	Екзамен – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

Методи сумативного оцінювання	Бали / Вага у загальній оцінці	Дата складання
Модуль 1 (35 балів) -заочна		
Відпрацювання лабораторних робіт (2 ЛР по 2 бали)	4 балів / 4%	Протягом тижня після проведення
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 8 тижня
Презентація завдання за заданою темою	11 балів/ 11%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (35 балів) -заочна		
Відпрацювання лабораторних робіт (2 ЛР по 2 бали)	4 балів / 4%	Протягом тижня після проведення
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	20 балів / 20%	До кінця 14 тижня

Презентація завдання за заданою темою	11 балів/ 11%	До кінця 14 тижня
Проходження курсу 1 неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів /10%	Протягом семестру
Екзамен – письмова відповідь на питання білету	30 балів / 30%	До кінця 16 тижня

5.1.1. Критерії оцінювання

Компонент ⁸	Незадовільно	Задовільно	Добре	Відмінно ⁹
Виконання і захист лабораторних робіт	0 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не захистив	1 Студент відпрацював лабораторну роботу, але не виконав деякі вимоги завдання	1,5 Виконано усі вимоги завдання	2 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація завдання за заданою темою	модуль 1 ден. -0 модуль 2 ден. 0 модуль 1 з. 0-2 модуль 2 з. 0-2	модуль 1 ден. 1-2 модуль 2 ден. 1 модуль 1 з. 3-6 модуль 2 з. 3-6	модуль 1 ден. 3-4 модуль 2 ден. 2 модуль 1 з. 7-10 модуль 2 з. 7-10	модуль 1 ден. 5 модуль 2 ден. 3 модуль 1 з. 11 модуль 2 з. 11
	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
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 20 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
Екзамен – письмова відповідь на білет	<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

5.1. Формативне оцінювання:

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

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення підсумкового тестування	8, 14 тижень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення екзаменаційного тестування	16 тижень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – *екзамен*. Підсумкова кількість балів з дисципліни визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру.

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	добре
69-74	D	задовільно
60-68	E	задовільно
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

6.1. Основні

1. Організація підприємств галузі: конспект лекцій для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. - 150 с.
2. Організація підприємств галузі: методичні вказівки до лабораторних робіт для студентів 4 та 2 п.т. курсів ОС «Бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» денної і заочної форми навчання / редактор. - Суми, 2024. - 139 с..
3. Організація підприємств галузі: Методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів спеціальності G13 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології», денної та заочної форми здобуття освіти ступеня вищої освіти «бакалавр» / уклад. Т.І. Маренкова – Суми, 2025. – 298 с

6.2. Додаткові

4. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанного господарства : підручник / В. С. Ковешніков, А. Т. Матвієнко, О. Г. Разметова. — Київ : Ліра-К, 2020. — 564 с. — ISBN 978-617-7605-31-6.
5. Організація готельно-ресторанної справи : підручник / за ред. В. Я. Брича. — Київ : Ліра-К, 2020. — 484 с. — ISBN 978-966-2609-95-1.
6. Євлаш В. В. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства та торгівлі : практикум / В. В. Євлаш, Л. В. Газзаві-Погозіна, М. Л. Серік, Л. І. Сеногонова. — Харків : Світ Книг, 2020. — 224 с. — ISBN 978-966-8451-65-3.
7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької, В. В. Архіпова [та ін.]. — 2-е вид. — Київ : Кондор, 2024. — 557 с. — ISBN 978-966-351-355-3.
8. Сеногонова Л. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. І. Сеногонова, О. В. Новікова, В. В. Євлаш [та ін.]. — Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. — 379 с.
9. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : електрон. підруч. — Київ ; Полтава : [Електронний ресурс], 2024. — [Кількість сторінок за нумерацією]. — Режим доступу: old.library.kr.ua ; 2studmed.ru ; condor-books.com.ua ; vspkhp.lcloud.in.ua.
10. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
12. 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.
13. 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.
14. Roseman M. Foodservice operations management / M. Roseman, J. Taylor. – 2nd ed. – Iowa : Kendall Hunt Publishing, 2025. – 376 p. – ISBN 978-1-5249-8765-2.
15. Davis B. Food and beverage management / B. Davis, A. Lockwood, I. Pantelidis, P. Alcott. – 6th ed. – London : Routledge, 2018. – 432 p. – ISBN 978-1-138-92555-5.
16. Payne-Palacio J. Foodservice management: principles and practices / J. Payne-Palacio, M. Theis. – 13th ed. – Boston : Pearson, 2016. – 720 p. – ISBN 978-0-13-376275-4.
17. Hayes D. K. Successful management in foodservice operations : an overview / D. K. Hayes, J. D. Ninemeier. – New York : Wiley, 2024. – 298 p. – ISBN 978-1-119-87302-1.
18. Pullman M. Food supply chain management / M. Pullman, Z. Wu. – 2nd ed. – New York : Taylor & Francis, 2023. – 420 p. – ISBN 978-0-415-88522-3.
19. <https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/>