

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

Робоча програма (силабус) освітнього компонента

**ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ВИРОБНИЦТВА
В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Спеціальність	G13 «Харчові технології»
Освітня програма	Крафтові технології та гастрономічні інновації
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)

Розробник



Тетяна МАРЕНКОВА, старший викладач

(підпис)

(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  Оксана МЕЛЬНИК (підпис) (прізвище, ініціали)

Погоджено:

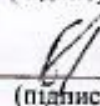
Гарант освітньої програми



Марина САМЛИК

(підпис)

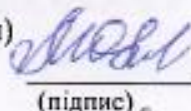
Декан факультету, де реалізується освітня програма



Наталія БОЛГОВА

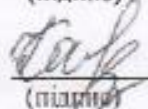
(підпис)

Рецензія на робочу програму(додається)
надана:



Оксана МЕЛЬНИК

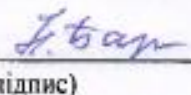
(підпис)



Олена КОШЕЛЬ

(підпис)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації



Надія БАРАНІК

(підпис)

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	Організація обслуговування і виробництва в закладах ресторанного господарства		
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)	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації / спеціальність: G13 «Харчові технології»		
5.	Рівень НРК	6 рівень		
6.	Семестр та тривалість вивчення	Семестр сьомий 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	Лабораторні
		денне 30		денне 44 денне 76
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	Освітній компонент «Організація обслуговування і виробництва в закладах ресторанного господарства» спрямований на формування у студентів цілісного уявлення про сучасні підходи до побудови виробничих процесів і організації обслуговування в ресторанах, кафе, барах та інших типах закладів ресторанного господарства. У межах дисципліни розглядаються структура та класифікація закладів ресторанного господарства й їх функціональні особливості в сучасних ринкових умовах, організація виробництва з урахуванням виробничої інфраструктури, технологічних процесів і взаємодії виробничих цехів з іншими групами приміщень, основи організації обслуговування споживачів, стандарти сервісу, форми й методи обслуговування, а також планування та управління роботою підрозділів підприємств ресторанного господарства, включно з аналізом ефективності їх діяльності.		
12.	Мета освітнього компонента	Метою освітнього компонента є формування цілісної сучасної системи поглядів і спеціальних знань у сфері ресторанного господарства, розвиток у студентів компетентностей з виконання планувальних, організаційних та управлінських функцій у діяльності закладів ресторанного господарства, а також набуття практичних умінь щодо організації виробництва із застосуванням сучасних технологій та відповідно до вимог ринку. Особливий акцент робиться на питаннях ефективного та якісного обслуговування споживачів, дотриманні стандартів сервісу та формуванні здатності забезпечувати професійну взаємодію з гостями на високому рівні.		

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», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологічне обладнання харчових виробництв», «Управління безпечністю харчової продукції за принципами системи HACCP».
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/course/view.php?id=6250
16	Ключові слова	Організація виробництва, виробнича програма, цехова структура, послуги ресторанного господарства, постачання, складські приміщення, виробничі цехи, оперативне планування, санітарні вимоги, графіки виходу на роботу, виробничий персонал, ефективність праці, сервірування столів, подавання страв і напоїв, посуд та прибори, форми обслуговування офіціантами, бенкет

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	ПР7	ПР14	ПР16	ПР19	ПР23	
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, залік
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.				X		X	
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.		X	X	x		X	
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.		X	X			X	
ДРН 5. Застосовувати сучасні підходи та стандарти обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.	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	
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації..	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, відповідальності за вплив власного бізнесу;	https://prometheus.org.ua/prometheus-free/what-to-do-next/	Форма підтвердження результатів навчання: сертифікат про успішне завершення навчання з вказання кількості годин. Автентичність сертифікату можна перевірити за
--	---	---

- 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.		посиланням на ньому.
--	--	----------------------

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	Лаб		
	Денна	Денна	Денна	
Модуль 1				
Тема 1. Основи організації роботи підприємств ресторанного господарства.	2			[1-7, 8, 11]
Лекція 1. Особливості розвитку ресторанного господарства. Класифікація та послуги закладів ресторанного господарства.				
1. Задачі дисципліни, її зміст, зв'язок з іншими дисциплінами, значення в підготовці спеціаліста.				
2. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямку його розвитку. Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи підприємств ресторанного господарства.				
3. Поняття послуг.				
4. Класифікація послуг ресторанного господарства. Вимоги до послуг.				
<i>Лабораторне заняття № 1. Ознайомлення з основами організації роботи підприємств ресторанного господарства. Поняттям послуг.</i>		4		
СРС. Характерні риси, розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції.			3	
Тема 2. Класифікація підприємств ресторанного господарства.	2			[1-7, 8, 11]
Лекція 2. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства.				
1. Класифікація підприємств ресторанного господарства.				
2. Тип підприємства, його визначення.				
3. Характеристика основних типів підприємств 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.			3	
Тема 3. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Лекція 3. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 1. Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів та форм власності. 2. Характеристика приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів та тих, які непрямо впливають на процеси обслуговування споживачів	2			[4-16]
Питання самостійного вивчення СРС. Характеристика столового посуду, приборів, столової білизни.			3	
Тема 4. Особливості підготовки до обслуговування споживачів. Лекція 4. Особливості підготовки до обслуговування споживачів. 1. Підготовка приміщень для споживачів. 2. Розміщення меблів у залі. Підготовка посуду і столової білизни. 3. Фітодизайн у закладах ресторанного господарства. 4. Сервірування столів.	2			[4-6]
Лабораторне заняття № 2. Вивчення особливостей підготовки до обслуговування споживачів. Способи складання тканинних серветок для різних видів обслуговування.		4		
Питання самостійного вивчення 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування, вимоги до температурного та повітряного режиму.			3	
Тема 5. Правила та техніка подавання страв і напоїв. Лекція 5. Правила та техніка подавання страв і напоїв. 1. Асортимент та правила подавання холодних страв та закусок. 2. Асортимент та правила подавання	2			[4-6]

гарячих закусок. 3. Правила подавання супів: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. 4. Правила подавання других страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому. Правила підбору гарнірів і соусів до других страв. 5. Правила подавання гарячих та холодних солодких страв: послідовність подавання, температурний режим, посуд та прибори, що застосовуються при цьому.				
<i>Лабораторне заняття № 3. Вивчення правил подавання супів, других та солодких страв, алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок і страв.			3	
Тема 6. Характеристика методів і форм обслуговування. Лекція 6. Характеристика методів і форм обслуговування. 1. Класифікація методів і форм обслуговування. 2. Форми обслуговування офіціантами.	2			[4-6]
<i>Лабораторне заняття № 4. Вивчення методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. СРС. Форми самообслуговування.			3	
Тема 7. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства. Лекція 7. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства (1 ч.). 1. Класифікація банкетів. 2. Порядок прийому замовлення на обслуговування свят. 3. Характеристика бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами.	2			[4-6]
<i>Лабораторне заняття № 5. Ознайомлення з організацією обслуговування банкетів за столом.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. СРС. Бенкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.			3	
Тема 7. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства. Лекція 8. Організація обслуговування банкетів у закладах ресторанного господарства (2 ч.). 1. Бенкет-фуршет. 2. Бенкет коктейль.	2			[4-6]

3. Бенкет за типом шведського столу.				
4. Особливості обслуговування тематичних банкетів.				
СРС. Особливості обслуговування тематичних банкетів			3	
Разом модуль 1	16	20	24	
Модуль 2				
Тема 8. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.	2			[4-6]
Лекція 9. Організація обслуговування прийомів у закладах ресторанного господарства.				
1. Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. 2. Класифікація банкетів-прийомів. 3. Особливості організації банкетів-прийомів.				
<i>Лабораторне заняття № 6. Ознайомлення з особливостями сервірування столів для банкетів-прийомів.</i>		4		
Питання самостійного вивчення СРС. Особливості складання меню для банкетів-прийомів.			3	
Тема 9. Організація постачання підприємств ресторанного господарства.				[1-3, 7, 8, 13-16]
Питання самостійного вивчення 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. 4. Методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення..			3	
Тема 10. Технологічний процес руху товару на ПРГ.				
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	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 11. Технічне оснащення складів, умови зберігання сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів.	2			[1-3, 7, 8, 13-16]
Лекційне заняття 10. 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				
<i>Лабораторне заняття № 7. 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	
Тема 12. Організація тарного господарства. Питання самостійного вивчення 1. Організація тарного господарства. 2. Призначення і класифікація тари. 3. Організація приймання, розкривання, зберігання тари в підприємствах ресторанного господарства. 4. Організація ремонту та повернення тари. Організація ваговимірювального господарства.			2	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 13. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація. Основні принципи організації заготівельних цехів. Питання самостійного вивчення 1. Значення організації виробництва у функціонуванні підприємств ресторанного господарства. 2. Принципи організації виробництва кулінарної продукції. 3. Основні принципи організації виробництва заготівельних цехів. 4. Типовий склад, організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. 5. Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. 6. Організація виробничих ділень, відділень, окремих робочих місць. 7. Характеристика виробничих цехів і їх спеціалізація			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 14. Організація обробки овочів.	2			

Лекція 11. Організація обробки овочів. 1. Особливості організації роботи овочевого цеху. 2. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. 3. Розміщення обладнання в овочевому цеху.				[1-3, 7, 8, 13-16]
<i>Лабораторне заняття № 8. Ознайомлення з характеристикою та принципами організації роботи овочевого цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості організації роботи овочевого цеху. 2. Технологічний процес обробки картоплі та корнеплодів. 3. Розміщення обладнання в овочевому цеху. 4. Організація цеху з обробки зелені.			2	
Тема 15. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Лекційне заняття 12. 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			[1-3, 7, 8, 13-16]
1. <i>Лабораторне заняття № 9. Ознайомлення з особливостями роботи м'ясного і рибного цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Особливості роботи м'ясного і рибного цеху. Догляд за інструментом та інвентарем 2. Організація роботи цеху з переробки птиці. 3. Організація роботи цеху доопрацювання напівфабрикатів..			2	
Тема 16. Організація роботи гарячого цеху. Лекційне заняття 13. 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..	2			[1-3, 7, 8, 13-16]
<i>Лабораторне заняття № 10. Ознайомлення з особливостями організації роботи гарячого цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Загальні вимоги до організації роботи гарячого цеху.			2	

2. Використання секційного модульованого устаткування для гарячого цеху ЗРГ. 3. Організація робочих місць в гарячому цеху. Догляд за інструментом та інвентарем				
Лекційне заняття 14. Організація роботи холодного цеху. 1. Особливості організації роботи холодного цеху. 2. Організація виготовлення холодних страв та закусок. 3. Організація виготовлення солодких страв.	2			[1-3, 7, 8, 13-16]
<i>Лабораторне заняття № 11. Ознайомлення з особливостями організації роботи холодного цеху.</i>		4		
Питання самостійного вивчення 1. Інструменти та інвентар для холодного цеху ЗРГ. Догляд за інструментом та інвентарем. 2. Організація робочих місць в холодному цеху. Розподіл працівників холодного цеху			2	
Тема 17. Організація роботи кондитерського цеху. Лекційне заняття 15. Організація роботи кондитерського цеху. 1. Розміщення приміщень у кондитерському цеху. 2. Виконання технологічних операцій у кондитерському цеху. 3. Особливості організації роботи.	2			[1-3, 7, 8, 13-16]
Питання самостійного вивчення 1. Державні санітарні правила для підприємств (цехів), що виробляють кондитерські вироби з кремом.			3	
Тема 18. Організація роботи цеху борошняних виробів. Питання самостійного вивчення 1. Розміщення приміщень у борошняному цеху. 2. Виконання технологічних операцій у борошняному цеху. 3. Особливості організації роботи.			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 19. Організація роботи хліборізальної та мийної кухонного посуду. Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи хліборізальної. 2. Вимоги до приміщення, яке відводиться під хліборізальну. 3. Організація роботи мийної кухонного посуду.			2	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 20. Організація роботи експедиції. Організація роботи роздавальної. Питання самостійного вивчення 1. Організація роботи експедиції. Штат			3	[1-3, 7, 8, 13-16]

працівників експедиції. 2. Обробка тари при експедиції. 3 Організація роботи роздавальної.				
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.			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 21. 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.			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 22. Вивчення загальних принципів складання меню. Питання самостійного вивчення Ознайомлення зі загальними принципами складання меню.			3	[1-8, 13-16]
Тема 23. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Питання самостійного вивчення 1. Раціоналізація 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			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 24. Методи вивчення витрат робочого часу. Питання самостійного вивчення 1. Класифікація витрат робочого часу, методи його вивчення. 2. Методи вивчення витрат робочого часу. 3. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу, хронометражу.			3	[1-3, 7, 8, 13-16]
Тема 25. Визначення чисельності працівників на ПРГ. Питання самостійного вивчення 1. Види норм виробітку, порядок їх розробок. 2. Визначення чисельності працівників. Основні професії працівників ресторанного			3	[1-3, 7, 8, 13-16]

господарства.				
Разам модуль 2	14	24	52	
Всього	30	44	76	

1. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять</u> , консультацій)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>студент самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Визначати класифікацію підприємств ресторанного господарства, види, типи та структуру підприємств 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	Лабораторні заняття (виконання завдань відповідно до методичних вказівок) Мозкові атаки (ставляться короткі задачі, які студент має швидко розв'язувати) Індивідуальні завдання (самостійне опрацювання питань самостійного вивчення)	44 76
ДРН 2. Планувати та забезпечувати організацію постачання підприємств ресторанного господарства, складати договірні відносини підприємств ресторанного господарства з постачальниками.				
ДРН 3. Аналізувати роботу різних підрозділів підприємств ресторанного господарства.				
ДРН 4. Аналізувати організацію виробництва, робочих місць та забезпечувати раціональну організацію праці.				
ДРН 5. Застосовувати сучасні підходи та стандарти обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.				
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.				
ДРН 7. Формувати задачі галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; вирішувати виробничі ситуації.				

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 (50 балів)			
1.	Відпрацювання лабораторних робіт (5 ЛР по 3 балів)	15 балів / 15%	Протягом тижня після проведення
2.	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів / 30%	До кінця 8 тижня
	Презентація завдання за заданою темою	5 балів / 5%	До кінця 8 тижня
Модуль 2 (50 балів)			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (6 ЛР по 3 балів)	18 балів / 18%	Протягом тижня після проведення
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	32 балів / 32%	До кінця 14 тижня
6	Проходження курсу неформальної освіти (не обов'язкове). Можливість отримання 10 балів альтернативно тестуванню або відпрацюванню лабораторних робіт	10 балів / 10%	Протягом семестру
7	Залік	60-100 балів	До кінця 15 тижня

5.1.2. 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	2 Виконано усі вимоги завдання	3 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Презентація завдання за заданою темою	0-2 Вимоги щодо завдання не виконано	3 Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті, відсутній аналіз інших підходів до питання	4 Відповіді на всі питання наведено	5 Виконано усі вимоги завдання, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 30/32 питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал			
	<10 балів	11-16 балів	17-24 балів	25-32 балів
	Вимоги щодо завдання не виконано	Відповіді на всі питання наведено, але окремі складові відповідей відсутні або недостатньо розкриті	Відповіді на всі питання наведено	Відповіді на всі питання наведено, продемонстровано креативність, вдумливість, запропоновано власне вирішення проблеми
Курси неформальної освіти	Наявність сертифікату, подання заяви згідно процедури перезарахування курсу неформальної освіти			

5.2. 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 тиждень
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення індивідуального завдання	8, 14 тиждень
4	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після завершення курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. 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

4. Поглиблене вивчення організації ресторанного господарства: навчально-методичний комплекс для студентів 4 курсу ОС «Бакалавр» спеціальності 181 "Харчові технології" денної форми навчання / СНАУ ; уклад.: Т. М. Степанова, Т. І. Маренкова, О. Г. Серeda - Суми, 2020.

5. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів 1 курсу ОС "Бакалавр" спеціальності 181 «Харчові технології» денної форми навчання / укл.: Т. І. Маренкова, Серeda О. Г. [електронний ресурс], - Суми, 2022

6.2. Додаткові

6. 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.

7. Сєногонова Л. І. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. І. Сєногонова, О. В. Новікова, В. В. Євлаш [та ін.]. — Полтава : ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2025. — 379 с.
8. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : електрон. підруч. — Київ ; Полтава : [Електронний ресурс], 2024. — <https://kdket.lcloud.in.ua/ebook/82>
9. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07- 01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
11. Маренкова Т.І. Робота закладів ресторанного господарства в умовах війни. / Т.І Маренкова, С.І. Кравченко// Матеріали 28 міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя», (23-25 листопада 2022 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2022 – 74 с.
12. Серєда О.Г. Професійна культура працівників в закладах ресторанного господарства. / О.Г. Серєда, Т.І. Маренкова. // Матеріали 27міжнародної науково-практичної конференції «Технології XXI сторіччя» (24-26 листопада 2021 р.). Ч.1. – Суми: СНАУ, 2021 – 62 с.
13. Roseman M. Foodservice operations management / M. Roseman, J. Taylor. – 2nd ed. – Iowa : Kendall Hunt Publishing, 2025. – 376 p. – ISBN 978-1-5249-8765-2.
14. 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.
15. 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.
16. 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.

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»

Оксана МЕЛЬНИК

(ПІБ)

(підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей студентів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу студентам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження студентів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри) технології харчування доц. Сергій БОКОВЕЦЬ

(назва)

(посада, ПІБ)

(підпис)

