

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОВА

2025 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництва

(назва відділення)

2025 рік

Робоча програма «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»
(назва навчальної дисципліни)

для студентів 18 Виробництво та технології

за галуззю знань 181 Харчові технології

спеціальністю Харчові технології

освітньо-професійна програма Харчові технології

«29» серпня 2025 року, - 16 с.

Розробники: Свгенія ШЕМАНСЬКА, викладач вищої кваліфікаційної категорії, к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій

Протокол від «29» серпня 2025 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі та харчових технологій Н. Дубас Н. Дубас

Схвалено методичною радою коледжу.
Протокол від «29» серпня 2025 року № 1 Голова Д. Костюк Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття освіти	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова	
Модулів – 5	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:	
Загальна кількість годин – 180		3(2)-й.	4(3)-й.
		Семестр:	
		6(4)-й.	7(5)-й.
		Лекції:	
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: 6(4)-й семестр аудиторних – 4 самостійної роботи – 0,6 7-й семестр аудиторних – 5 самостійної роботи - 4,2	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	26 год.	26 год.
		Практичні, семінарські:	
		26 год.	39 год.
		Лабораторні:	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота:	
		8 год.	55 год.
		Вид контролю:	
Диференційований залік	Екзамен		

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 117/63

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» є розвиток харчової галузі в сучасних умовах, організацію виробництва, характеристику приміщень типів підприємств для обслуговування відвідувачів. Вивчення загальних правил сервірування при підготовці прийомів та бенкетів, неофіційних прийомів.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності (СК):

СК1. Здатність здійснювати виробництво харчової продукції та продукції суміжних виробництв на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.

СК3. Здатність проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.

СК5. Здатність знаходити відповідні рішення у розробці нових та удосконаленні існуючих харчових технологій.

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції.

СК11. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК14. Здатність застосовувати знання в галузі стандартизації, аналітичної хімії для визначення якості сировини, напівфабрикатів та готових продуктів харчування.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування і сервіс в закладах ресторанного господарства», «Процеси та апарати харчових виробництв».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання (РН):

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення семінарських (практичних) занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, задачі, реферати, розрахункові роботи, вирішення ситуаційних завдань, студентські презентації, робота в Інтернет тощо.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства

Тема 1. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства. Вступ, предмет і завдання дисципліни. Основні напрями розвитку в ресторанному виробництві. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів.

Тема 2. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності. Класифікація та типи підприємств ресторанного господарства. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.

Тема 3. Послуги ресторанного господарства. Вимоги до послуг та процесів їх надання

Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання. Основні вимоги до якості та безпеки послуг.

Тема 4. Виробничо-торгівельна діяльність закладів ресторанного господарства
Особливості виробничо-торгівельної діяльності та організаційно-правові форми закладів ресторанного господарства. Форми організації виробництва. Засновницькі документи підприємств і вимоги до них. Порядок організації та реєстрації товариств.

Модуль 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства

Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства
Завдання, принципи і форми організації виробництва. Загальні вимоги до виробничих приміщень.

Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства
Значення раціональної організації праці в галузі ресторанного господарства. Сутність і завдання нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу. Види графіків виходу на роботу. Характеристика графіків. Складання графіків виходу на роботу. Вимоги до персоналу ЗРГ. Критерії атестації робочих місць. Шляхи зростання продуктивності праці

Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства
Основні завдання організації постачання ЗРГ. Організація продовольчого постачання. Організація матеріально-технічного постачання.

Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства.
Організація роботи складського господарства. Організація тарного господарства. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та реалізації продукції. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.

Тема 9. Оперативне планування виробництва та технологічна документація
Оперативне планування роботи на підприємствах з повним виробничим циклом. Характеристика основних видів меню. Запальні принципи складання меню. Нормативна і технологічна документація підприємств ресторанного господарства

Модуль 3. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства
Тема 10. Принципи організації виробництва в закладах ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура

Взаємозв'язок виробничих цехів з іншими групами приміщень. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці у виробничих приміщеннях. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.

Тема 11. Організація виробництва у овочевих цехах за централізованого та децентралізованого виробництва
Організація виробництва напівфабрикатів у овочевому цеху заготівельного підприємства. Організація овочевих цехів у закладах з повним виробничим циклом. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуд. Організація робочого місця кухаря під час обробки овочів.

Тема 12. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів у заготівельних цехах

Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування, посуд. Організація робочого місця кухаря під час обробки риби. Підбір інструменту, інвентарю, устаткування для обробки м'яса, субпродуктів, птиці. Організація робочого місця кухаря з приготування напівфабрикатів.

Тема 13. Організація робочих місць для приготування та відпуску страв та закусок у холодному цеху

Призначення, асортимент і загальні особливості організації роботи холодного цеху. Організація виробництва у холодному цеху. Обладнання та інвентар цеху. Асортимент та особливості реалізації продукції холодного цеху.

Модуль 4. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства
Тема 14. Організація випуску страв, виробів і напоїв у гарячому цеху
Організація роботи гарячого цеху. Характеристика супового та соусного відділення гарячого цеху. Інструменту, інвентарю, посуд і устаткування гарячого цеху. Організація

робочих місць для приготування страв з яєць.

Тема 15. Організація виробництва і робочих місць у спеціалізованих цехах

Структура виробництва, призначення цеху і склад приміщень. Організація виробництва кондитерських виробів із різних видів тіста. Організація роботи приміщення для борошняних виробів. Організація праці у кондитерському цеху. Організація робочого місця для приготування та відпуску солодких страв і напоїв.

Тема 16. Організація виробництва в кулінарному цеху

Призначення цеху і склад приміщень, організація праці. Організація технологічних ліній і ділянок у гарячому відділенні кулінарного цеху. Організація ділянок і робочих місць у холодному відділенні кулінарного цеху.

Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень.

Організація роботи експедиції, мийної кухонного посуду та інвентарю, приміщення для нарізання хлібу, роздавальних, буфету. сервізної. Призначення, типи та конструктивні особливості роздавальних.

Модуль 5. Організація управління якістю продукції та обслуговування у закладах ресторанного господарства

Тема 18. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.

Основи стандартизації продукції. Сутність сертифікації продукції. Якість продукції, показники і оцінка її рівня. Технічний контроль якості продукції. Зарубіжний досвід управління якістю продукції.

Тема 19. Система контролю якості в закладах ресторанного господарства.

Комплексна система управління якістю продукції. Види, форми та методи контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства. Шляхи покращення якості продукції, що виготовляється в закладах ресторанного господарства. Організація бракетажу готової продукції

Тема 20. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Матеріальна відповідальність на підприємствах харчування, її види, обов'язки підприємства відповідно до угоди про матеріальну відповідальність. Номенклатура та характеристика обладнання, що застосовується у торговельних приміщеннях закладів ресторанного господарства. Класифікація та характеристика столового посуду й наборів, що використовуються у закладах ресторанного господарства. Характеристика столової білизни, що застосовується у закладах ресторанного господарства Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. Серветка – як елемент оформлення столу.

Тема 21. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.

Класифікація методів і форм обслуговування. Форми самообслуговування. Форми обслуговування офіціантами. Обслуговування із споживанням продукції поза межами закладу ресторанного господарства. Класифікація та організація кейтерингового обслуговування.

Тема 22. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів

Загальні правила підбору посуду та подачі холодних та гарячих закусок, перших та других страв, солодких страв, гарячих та холодних напоїв, алкогольних напоїв. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані Особливості обслуговування прийомів за протоколом. Організація дозвілля в закладах ресторанного аиробництва.

Тема 23. Порядок організації та проведення банкетів

Класифікація банкетів. Порядок приймання і виконання замовлень на організацію банкетів. Порядок організації та проведення банкету з повним обслуговуванням офіціантами. Розміщення споживачів за банкетним столом і черговість їх обслуговування. Порядок організації та проведення банкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості обслуговування тематичних банкетів.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
л		сем	п	с.р.	
Модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства					
Тема 1 Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 2 Класифікація підприємств ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 3. Послуги ресторанного господарства. Вимоги до послуг та процесів їх надання	6	2	2	2	
Тема 4. Виробничо-торгівельна діяльність закладів ресторанного господарства	10	4	4		2
Модульна контрольна робота № 1	2			2	
Разом за модулем 1	30	10	10	4	6
Модуль 2. Організація діяльності закладів ресторанного господарства					
Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	6	2	2		2
Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства	4	2		2	
Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства	6	4		2	
Тема 8. Організація роботи складського і тарного господарства	6	4	2		
Тема 9. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства	6	4		2	
Модульна контрольна робота №2	2			2	
Разом з модулем 2	30	16	4	8	2
Разом за VI(IV)семестр	60	26	14	12	8
Модуль 3. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства					
Тема 10. Принципи організації виробництва в закладах ресторанного господарства.	12	2	2	2	6
Тема 11. Організація виробництва у овочевих цехах за централізованого та децентралізованого виробництва	12	2	2	2	6
Тема 12. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів у заготівельних цехах	10	2		2	6
Тема 13. Організація робочих місць для приготування та відпуску страв та закусок у холодному цеху	9	2		2	5
Модульна контрольна робота №3	2			2	
Разом з модулем 3	45	8	4	10	23
Модуль 4. Виробнича інфраструктура закладів ресторанного господарства					
Тема 14. Організація випуску страв,	11	2		2	7

виробів і напоїв у гарячому цеху					
Тема 15. Організація виробництва і робочих місць у спеціалізованих цехах	11	2		2	7
Тема 16. Організація виробництва в кулінарному цеху	11	2		2	7
Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень	10	2		2	6
Модульна контрольна робота №4	2			2	
Разом за модулем №4	45	8	-	10	27
Модуль 5. Організація управління якістю продукції та обслуговування у закладах ресторанного господарства					
Тема 18. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції.	7	2	2	2	1
Тема 19. Система контролю якості в закладах ресторанного господарства.	5	2		2	1
Тема 20. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5	2		2	1
Тема 21. Загальна характеристика методів і форм обслуговування	5	2		2	1
Тема 22. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів	5	2		2	1
Тема 23. Порядок організації та проведення банкетів	4			2	
Модульна контрольна робота №5	1			1	
Разом за модулем №5	30	10	2	13	5
Разом за VII(V) семестр	120	26	6	33	55
Усього годин	180	52	20	45	63

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства 1. Тенденції розвитку ресторанного господарства. 2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів	2
2.	Тема 2. Класифікація та характеристика підприємств ресторанного господарства. 1. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства 2. Основні типи закладів ресторанного господарства	2
3.	Тема 3. Послуги ресторанного господарства. Вимоги до послуг та процесів їх надання 1. Основні вимоги до якості та безпеки послуг 2. Вимоги до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.	2
4.	Тема 4. Виробничо-торгівельна діяльність закладів ресторанного господарства 1. Вимоги до персоналу ЗРГ.	4

	2. Критерії атестації робочих місць. 3. Шляхи зростання продуктивності праці.	
5.	Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства 1. Завдання, принципи і форми організації виробництва. 2. Загальні вимоги до виробничих приміщень.	2
6.	Тема 8. Організація роботи складського, тарного господарства. 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень. 2. Автоматизовані системи обліку виробництва та реалізації продукції у ЗРГ.	2
7.	Тема 10. Принципи організації виробництва в закладах ресторанного господарства. Виробнича інфраструктура 1. Основні вимоги до створення оптимальних умов праці у виробничих приміщеннях. 2. Загальні принципи організації робочих місць та їх класифікація.	2
8.	Тема 11. Організація виробництва у овочевих цехах за централізованого та децентралізованого виробництва 1. Технологічні ділянки цеху. 2. Технологічні лінії цеху.	2
9.	Тема 18. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції. 1. Стандартизація та сертифікація продукції 2. Зарубіжний досвід управління якістю продукції.	2
	Усього годин	20

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 3. Оперативне планування закладів ресторанного господарства. 1. Оформлення меню. 2. Порядок складання меню на банкети.	2
2.	Модульна контрольна робота № 1	2
3.	Тема 6. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства 1. Розроби види графіків на роботу. 2. Скласти графік виходу на роботу кухарів.	2
4.	Тема 7. Організація постачання закладів ресторанного господарства 1. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ. 2. Оформити накладні з надходженням продукції в ЗРГ.	2
5.	Тема 9. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства. 1. Скласти схеми роботи заготівельних, гарячого, кондитерського цехів	2
6.	Модульна контрольна робота № 2	2
7.	Тема 10. Принципи організації виробництва в закладах ресторанного господарства 1. Виробнича інфраструктура 2. Загальні принципи організації робочих місць	2
8.	Тема 11. Організація виробництва у овочевих цехах за централізованого та децентралізованого виробництва 1. Організація виробництва напівфабрикатів у овочевому цеху заготівельного підприємства 2. Організація овочевих цехів у закладах з повним виробничим циклом	2

9.	Тема 12. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів у заготівельних цехах 1.Скласти схему робочого місця для приготування напівфабрикату котлета київська із курячого філе.	2
10.	Тема 13. Організація робочих місць для приготування та відпуску страв та закусок у холодному цеху 1.Обладнання та інвентар цеху 2.Асортимент та особливості реалізації продукції холодного цеху	2
11.	Модульна контрольна робота № 3	2
12.	Тема 14. Організація роботи і робочих місць у спеціалізованих цехах 1. Інструменту, інвентарю, посуд і устаткування гарячого цеху. 2. Організація робочих місць для приготування страв з яєць.	2
13.	Тема 15. Організація виробництва і робочих місць у спеціалізов. цехах 1.Організація виробництва борошняних кондитерських виробів. 2.Організація робочого місця для приготування та відпуску солодких страв і напоїв	2
14.	Тема 16. Організація виробництва в кулінарному цеху 1. Організація технологічних ліній і ділянок у гарячому відділенні кулінарного цеху. 2. Організація ділянок і робочих місць у холодному відділенні кулінарного цеху	2
15.	Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень. 1. Призначення, типи та конструктивні особливості роздавальних	2
16.	Модульна контрольна робота № 4	2
17.	Тема 18. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції 1.Критерії та фактори впливу на конкурентоспроможність 2. Методи та інструменти управління якістю	2
18.	Тема 19. Система контролю якості в закладах ресторанного господарства. Організація бракетажу готової продукції. 1. Види, форми та методи контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства 2. Скласти схему бракетажу готової продукції.	2
19.	Тема 20. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства 1. Підготовка столового посуду, приборів, білизни до обслуговування. 2. Серветка – як елемент оформлення столу.	2
20.	Тема 21. Загальна характеристика методів і форм обслуговування 1. Класифікація методів і форм обслуговування 2. Класифікація та організація кейтерингового обслуговування.	2
21.	Тема 22. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів 1. Сервіровка столу до сніданку, вечері. 2. Сервіровка столу до банкету. 3. Сервіровка столу до фуршету.	2
22.	Тема 23. Порядок організації та проведення банкетів 1. Бенкет за типом «шведський стіл». 2. Бенкет – фуршет. 3. Бенкет – Коктейль. 4. Бенкет – чай.	2
23.	Модульна контрольна робота № 5	1
	Разом	45

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми і зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Тема 1. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства Вивчення ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення»	2
2.	Тема 2 . Класифікація підприємств ресторанного господарства Вивчення ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	2
3.	Тема 4. Виробничо-торговельна діяльність закладів ресторанного господарства. Вивчення ДСТУ 4281:2004. «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	2
4.	Тема 5. Організація виробництва продукції у закладах ресторанного господарства . Вивчення ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».	2
5.	Тема 10. Принципи організації виробництва в закладах ресторанного господарства Основні вимоги до створення оптимальних умов праці	6
6.	Тема 11. Організація виробництва у овочевих цехах за централізованого та децентралізованого виробництва Склад приміщень овочевого цеху заготівельного підприємства	6
7.	Тема 12. Організація виробництва м'ясних та рибних напівфабрикатів у заготівельних цехах Особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху	6
8.	Тема 13. Організація робочих місць для приготування та відпуску страв та закусок у холодному цеху	5
9.	Тема 14. Організація випуску страв, виробів і напоїв у гарячому цеху Вивчення ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».	7
10.	Тема 15. Організація виробництва і робочих місць у спеціалізованих цехах Організація праці в спеціалізованих цехах	7
11.	Тема 16. Організація виробництва в кулінарному цеху Призначення і склад приміщень кулінарного цеху	7
12.	Тема 17. Організація роботи допоміжних виробничих приміщень Організація роботи експедиції	6
13.	Тема 18. Формування якості та забезпечення конкурентоспроможності продукції. Вивчення «Методичних рекомендацій щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства»	1

14.	Тема 19. Система контролю якості в закладах ресторанного господарства. Вивчення правил проведення бракетажу готової продукції	1
15.	Тема 20. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства Вивчення «Рекомендованих норми технічного оснащення закладів громадського харчування»	1
16.	Тема 21. Загальна характеристика методів і форм обслуговування Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	1
17.	Тема 22. Загальні принципи організації обслуговування відвідувачів Моделювання процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів	1
	Разом	63

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Розподіл балів, які отримують студенти за 6(4)-й семестр

Модуль № 1 50					Модуль № 2 50						Всього балів
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	МКР №1	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	МКР №2	
СЗ 1	СЗ 2	СЗ 3 ПЗ 1	СЗ 4,5			СЗ 6	ПЗ 2	ПЗ 3	СЗ 7		ПЗ 4
6	6	6 6	11	15	7	7	7	7	7	15	
											100

Розподіл балів, які отримують студенти за 7(5)-й семестр

Модуль № 3 25					Модуль №4 20					Модуль №5 25							Екзамен	Всього балів
Т 10	Т 11	Т 12	Т 13	МКР №3	Т 14	Т 15	Т 16	Т 17	МКР №4	Т 18	Т 19	Т 20	Т 21	Т 22	Т 23	МКР №5		
СЗ 8 ПЗ 5	СЗ 9 ПЗ 6	ПЗ 7	ПЗ 8			ПЗ 9	ПЗ 10	ПЗ 11		ПЗ 12		СЗ 10 ПЗ 13	ПЗ 14	ПЗ 15	ПЗ 16		ПЗ 17	ПЗ 18
6	6	3	3	7	4	4	3	3	6	5	2	3	3	3	2	7		
																30	100	

Шкала оцінювання студентів

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результатами складання екзамену (диференційованого заліку)
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

16. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 1023-ХІІ (зі змінами та доповненнями) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>
2. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>
3. Закон України "Про систему громадського здоров'я" <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2573-20#n840>
2. Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-ІУ
3. Про внесення змін до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 02.11.04 № 2137-ІУ.
4. Правила роботи закладів ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 № 219) <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
5. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 № 2). <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
6. Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 25.09.00 № 210) (зі змінами та доповненнями від 25.08.08 № 21).
7. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» (зі змінами) (Наказ Держстандарту України від 26.03.99 № 163). – К.: Держстандарт України, 2000.
8. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». – К.: Держстандарт України, 2004.

Підручники (навчальні посібники)

9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. // В. В. Архіпов. – К. : Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2019. – 280 с.
10. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В. В. Архіпов. – К.: Фірма "ІНКОС", Центр навчальної літератури, 2019. – 382 с.
11. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л. І. Сєногонова, В. В. Євлаш, Новікова О. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Безрученков Ю. В., Сєногонова Г. І. – Полтава, ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. – 379 с.
12. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник / І. А. Назаренко, О. А. Боднарук. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

ДОПОМІЖНА

13. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підруч. – Т. Л. Мостенська – К.: Кондор, 2021. – 492 с.
14. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін., за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

15. Господарський кодекс України. [Електронний ресурс]. – [Режим доступу] : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15>
16. Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН (код 5520). [Електронний ресурс]. – [Режим доступу] : <http://www.ukrstat.gov.ua/edrpoj/koncept.htm>

17. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281. [Електронний ресурс]. – [Режим доступу] : https://dnaop.com/html/34057/docДСТУ_4281_2004
18. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. [Електронний ресурс]. – [Режим доступу] : <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>
19. ДСТУ 2462-94 «Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення». [Електронний ресурс]. – [Режим доступу] : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0740-00>
20. Журнал Ресторатор [Електронний ресурс]. – [Режим доступу]: <https://www.restorator.ua>
21. Методичні рекомендації щодо забезпечення якості та безпеки товарів і послуг підприємств ресторанного господарства затверджені Наказом Міністерства економіки України 22.07.2008 N 295 [Електронний ресурс]. – [Режим доступу]: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0295665-08#Text>
22. ДБН В.2.2-25:2009 "Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" [Електронний ресурс]. – [Режим доступу]: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів у 6(4) семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Оцінювання знань студентів у 7(5) семестрі здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 4-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

- 1 модуль – 1,0 (30 год.) – 50 балів;
- 2 модуль – 1,0 (30 год.) – 50 балів;
- 3 модуль – 1,5 (45 год.) – 25 балів;
- 4 модуль – 1,5 (45 год.) – 20 балів;
- 5 модуль – 1,0 (30 год.) – 25 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота;
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу;
- виступ на семінарських заняттях (з рефератом, в дискусії);
- перевірка виконання завдань тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному/семінарському занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- підібрана інформація щодо прикладів з кулінарної практики;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета – виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» у 6(4) семестрі є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» у 7(5) семестрі є екзамен, який проводиться у тестовій письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка «**Відмінно**» виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка «**Добре**» виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка «**Задовільно**» виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка «**Незадовільно**» виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.