Відокремлений структурний підрозділ «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

Циклова комісія **спеціальних технологічних дисциплін**

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
28.08.2025 року

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ

Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства

напрям підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво***
(шифр і назва напряму підготовки)
спеціальність ***G13 Харчові технології (0721 Food processing)***
(шифр і назва спеціальності)
відділення ***Громадське харчування***

2025 рік

Робоча програма ***Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства*** для здобувачів освіти за напрямом підготовки ***G Інженерія, виробництво та будівництво*** спеціальністю ***G13 Харчові технології***.

28.08.2025 року

Розробник:

ЯНЧЕНКО Лариса – заступник директора з навчально-виробничої роботи, викладач вищої категорії;

Робоча програма розглянута на засіданні циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та рекомендована до використання

Протокол № 1 від 28.08.2025 року

Голова циклової комісії _____ **Наталія ОСАДЧУК**

(підпис)

1. Опис навчальної дисципліни

<table>
<tr><td rowspan="2">Найменування показників</td><td rowspan="2">Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень</td><td colspan="4">Характеристика навчальної дисципліни</td></tr>
<tr><td colspan="4">денна форма навчання</td></tr>
<tr><td>Кількість кредитів – 8</td><td>Галузь знань/ Напрям підготовки
<u>18 Виробництво та технології</u></td><td colspan="4">Нормативна</td></tr>
<tr><td>Модулів – 5</td><td rowspan="4">Спеціальність:
<u>181 Харчові технології</u></td><td colspan="4">Рік підготовки:</td></tr>
<tr><td>Змістових модулів – 6</td><td colspan="2">1-й</td><td colspan="2">1-й</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="4">Семестр</td></tr>
<tr><td>Загальна кількість годин - 240</td><td>1-й</td><td>2-й</td><td>3-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Тижневих годин для денної форми навчання:
аудиторних – 122
самостійної роботи здобувача освіти – 118</td><td rowspan="8">Освітньо-кваліфікаційний рівень: <u>Фаховий молодший бакалавр з харчових технологій</u></td><td colspan="4">Лекції</td></tr>
<tr><td>32</td><td>25</td><td>32</td><td>25</td></tr>
<tr><td colspan="4">Практичні</td></tr>
<tr><td>-</td><td>3</td><td>-</td><td>5</td></tr>
<tr><td colspan="4">Самостійна робота</td></tr>
<tr><td>31</td><td>28</td><td>32</td><td>27</td></tr>
<tr><td colspan="4">Індивідуальні завдання: реферати, презентації</td></tr>
<tr><td colspan="4">Вид контролю: залік</td></tr>
</table>

Викладання навчальної дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» для фахових молодших бакалаврів (ФМБ) за спеціальністю *181 Харчові технології* спрямоване на формування у здобувачів вищої освіти фахових компетентностей, розуміння принципів організації та управління закладом ресторанного господарства, функціонування окремих його підрозділів, організації праці на підприємстві.

Мета курсу: формування у здобувачів вищої освіти ключових фахових компетентностей із застосування знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі, набуття навичок організації виробництва продукції, раціональної організації праці, розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу, набуття технологічної грамотності, вміння управляти технологічним процесом виробництва, визначати шляхи позиціювання кулінарної продукції на ринку ресторанної продукції, як складової концепції діяльності закладу ресторанного господарства, формування у здобувачів освіти комплексних знань та практичних навичок.

Завдання курсу:

1. Сформувати уявлення про перспективні напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства;

2. Пояснити принципи організації процесів виробництва харчової продукції та роботи окремих підсистем закладів ресторанного господарства (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна).

3. Сформувати знання про теоретичні засади ефективного функціонування закладів ресторанного господарства.

4. Розвинути практичні навички для прийняття управлінських рішень щодо підвищення ефективності діяльності закладів ресторанного господарства.

5. Сформувати у здобувачів компетенції фахівців галузі ресторанного господарства у ринкових умовах.

Очікувані результати навчання.

У результаті вивчення дисципліни здобувач освіти повинен отримувати знання відповідно до Стандарту з підготовки фахових молодших бакалаврів, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021р. за спеціальністю 181 Харчові технології та затвердженого Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої та фахової перед вищої освіти № 266 від 29.04.2015р.(зі змінами) оволодіти компетентностями:

Інтегральна компетентність: Здатність вирішувати типові спеціалізовані задачі в харчовій галузі, організовувати та вести технологічні процеси харчових і суміжних виробництв, що вимагають застосування теоретичних основ і практичних навичок, систем управління якістю та безпечністю харчової продукції, нести відповідальність за результати своєї діяльності.

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК4. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.

Спеціальні компетентності:

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 безпечності сировини, напівфабрикатів, харчової продукції та продукції суміжних виробництв.

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

СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК7. Здатність складати технологічні схеми страв та обирати технологічне обладнання виробництва харчової та суміжної продукції.

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

СК9. Здатність організовувати безпечну роботу виробничої дільниці (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.

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

СК11. Здатність здійснювати сервісно-виробничий процес у закладах ресторанного господарства та громадського харчування.

СК12. Здатність застосовувати інноваційні технології виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших.

У результаті вивчення навчальної дисципліни, здобувач освіти повинен **повинен** уміти:

- застосовувати технологічні схеми приготування страв і кулінарних виробів;
- здійснювати технологічний контроль якості готової продукції;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог і принципів НАССР;
- оформляти технологічні карти страв;
- надавати послуги сервісу;
- працювати з меню різних типів закладів (fast casual, casual dining, dark kitchen).

та показати відповідні результати навчання по закінченні курсу:

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв та якість продукції і послуг закладів ресторанного господарства.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової (кулінарної) продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств та закладів громадського харчування і координувати їх діяльність.

РН14. Застосовувати ресурсоощадні та конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва в ресторанному господарстві.

РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності.

РН17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.

РН 18. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами послуг громадського харчування у професійній діяльності**.**

1. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. **Загальні поняття організації виробництва ЗРГ**
Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.
Тема 1.1. Структура курсу. Основні поняття.
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу.
Тема 1.3. Організаційно-правові форми підприємств харчування. Послуги ЗРГ.
Тема 1.4. Загальні вимоги до інфраструктури виробництва.
Тема 1.5. Організація постачання. Вибір постачальника.
Тема 1.6. Логістика в закладах ресторанного господарства.
Тема 1.7. Матеріально-технічне забезпечення закладу та технологічних процесів.
Тема 1.8. Вимоги до організації робочих місць.
Тема 1.9. Розрахунок кількості посуду, білизни.
Тема 1.10. Підсумкове заняття.
Модуль 2. Основні правила організації обслуговування
Змістовний модуль 2. Правила організації обслуговування

Тема 2.1. Загальні правила організації обслуговування.
Тема 2.2. Історія посуду.
Тема 2.3. Види торгівельних приміщень Оснащення професії Офіціант сомельє, бариста.
Тема 2.4. Реклама. Види та значення.
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Види меню і приклади. Меню і прейскурант».
Тема 2.6. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Види сервісів.
Тема 2.7. Підготовка залу до обслуговування. Основні правила сервірування
Тема 2.8. Службовий етикет персоналу. Правила поведінки обслуговуючого персоналу. Підготовка столу до подавання страв.
Тема 2.9. Обслуговування офіціантами.
Тема 2.10. Обслуговування деяких груп споживачів. Обслуговування різними методами.
Тема 2.11. Правила подавання страв та напоїв
Тема 2.12. Практична робота № 2 на тему: « Правила подавання страв та напоїв».
***Тема 2.13. Підсумкове заняття*.**
Модуль 3. Способи і методи обслуговування
Змістовний модуль 3. Обслуговування різні види бенкетів.
Тема 3.1. Організація обслуговування спецзаходів, прийомів. Ділові прийоми.
Тема 3.2. Організація обслуговування різних видів і види бенкетів.
організація обслуговування за типом «Шведський стіл».
Тема 3.3. Умови харчування в ресторанах при готелях
Тема 3.4. Розрахунок зі споживачами.
Змістовний модуль 4.Обслуговування гостей з різних країн світу.
Тема4.1. Організація обслуговування іноземних гостей.
Тема 4.2. Особливості обслуговування гостей з Європейських країн.
Тема 4.3. Особливості обслуговування гостей з країн Америки.
Тема 4.4. Особливості обслуговування гостей з країн Азії.
Тема 4.5. Особливості обслуговування гостей з країн Африки.
Тема 4.6. Підсумкове заняття.
Модуль 4. Інноватика в закладах ресторанного господарства
***Змістовний модуль 5. Інноваційні способи в ЗРГ*.**
Тема 5.1. Інноваційні способи організації виробництва в ЗРГ
Тема 5.2. Франчайзинг. Мерчандайзинг. Фаст-фуд. Quick & Casual, Види кейтерингу.
Модуль 5. Підготовка до курсової роботи
Змістовний модуль 6. Підготовка та написання курсової роботи.
Тема 6.1. Знайомство зі змістом. Задання до курсових робіт.
Тема 6.2. Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби.
Тема 6.3. Розрахунок сировини.
Тема 6.4. Практична робота № 3. на тему: «Складання технологічних та калькуляційних карток».
Тема 6.5. Види меню. Основні вимоги до меню.
Тема 6.6. Практична робота № 4 на тему: «Складання плану-меню».
Тема 6.7. Організація роботи робочих місць для приготування страв завдання

Тема 6.6. Виробнича програма підприємств харчування
Тема 6.7. Обрахування чисельності працівників ЗРГ
Тема 6.8. Вимоги до оформлення роботи
Тема 6.9. Залікове заняття, захист курсової роботи

2. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	у тому числі		
		л	п	с. р.
1	2	3	4	5
Модуль 1. **Загальні поняття організації виробництва ЗРГ**				
Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.				
Тема 1.1. Структура курсу. Основні поняття.	1	1		
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу.	4	2		2
Тема 1.3. Організаційно-правові форми підприємств харчування. Послуги ЗРГ.	10	4		6
Тема 1.4. Загальні вимоги до інфраструктури виробництва.	4	2		2
Тема 1.5. Організація постачання. Вибір постачальника.	4	2		2
Тема 1.6. Логістика в закладах ресторанного господарства.	4	2		2
Тема 1.7. Матеріально-технічне забезпечення закладу та технологічних процесів.	18	10		8
Тема 1.8. Вимоги до організації робочих місць.	10	4		6
Тема 1.9. Розрахунок кількості посуду, білизни.	7	4		3
Тема 1.10. Підсумкове заняття.	1	1		
Всього за 1 семестр	**63**	**32**	**-**	**31**
Другий семестр				
Модуль 2. Основні правила організації обслуговування				
Змістовний модуль 2. Правила організації обслуговування				
Тема 2.1. Загальні правила організації обслуговування.	2	1		1
Тема 2.2. Історія посуду.	6	3		3
Тема 2.3. Види торгівельних приміщень Оснащення професії Офіціант сомельє, бариста.	4	2		2
Тема 2.4. Реклама. Види та значення.	4	2		2
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Види меню і приклади. Меню і прейскурант».	3		1	2
Тема 2.6. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Види сервісів.	6	3		3
Тема 2.7. Підготовка залу до обслуговування. Основні правила сервірування	4	2		2
Тема 2.8. Службовий етикет персоналу. Правила поведінки обслуговуючого персоналу. Підготовка столу до подавання страв.	5	2		3

Тема 2.9. Обслуговування офіціантами.	5	2		3
Тема 2.10. Обслуговування деяких груп споживачів. Обслуговування різними методами.	6	3		3
Тема 2.11. Правила подавання страв та напоїв	6	4		2
Тема 2.12. Практична робота № 2 на тему: « Правила подавання страв та напоїв».	4		2	2
***Тема 2.13. Підсумкове заняття*.**	1	1		
Всього за 2 семестр	**56**	**25**	**3**	**28**
Третій семестр				
Модуль 3. Способи і методи обслуговування				
Змістовний модуль 3. Обслуговування різні види бенкетів.				
Тема 3.1. Організація обслуговування спецзаходів, прийомів. Ділові прийоми.	7	3		4
Тема 3.2. Організація обслуговування різних видів і види бенкетів.	8	4		4
організація обслуговування за типом «Шведський стіл».	8	4		4
Тема 3.3. Умови харчування в ресторанах при готелях	4	2		2
Тема 3.4. Розрахунок зі споживачами.	4	2		2
Змістовний модуль 4.Обслуговування гостей з різних країн світу.				
Тема4.1. Організація обслуговування іноземних гостей.	4	2		2
Тема 4.2. Особливості обслуговування гостей з Європейських країн.	8	4		4
Тема 4.3. Особливості обслуговування гостей з країн Америки.	8	4		4
Тема 4.4. Особливості обслуговування гостей з країн Азії.	8	4		4
Тема 4.5. Особливості обслуговування гостей з країн Африки.	4	2		2
Тема 4.6. Підсумкове заняття.	1	1		
Всього за 3 семестр	**64**	**32**	**-**	**32**
Четвертий семестр				
Модуль 4. Інноватика в закладах ресторанного господарства				
Змістовний модуль 5. Інноваційні способи в ЗРГ.				
Тема 5.1. Інноваційні способи організації виробництва в ЗРГ	**3**	1		2
Тема 5.2. Франчайзинг. Мерчандайзинг. Фаст-фуд. Quick & Casual, Види кейтерингу.	**6**	3		3
Модуль 5. Підготовка до курсової роботи				
Змістовний модуль 6. Підготовка та написання курсової роботи.				
Тема 6.1. Знайомство зі змістом. Задання до курсових робіт.	3	1		2
Тема 6.2. Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби.	4	2		2
Тема 6.3. Розрахунок сировини.	8	4		4
Тема 6.4. Практична робота № 3. на тему: «Складання технологічних та калькуляційних карток».	4		2	2
Тема 6.5. Види меню. Основні вимоги до меню.	4	2		2
Тема 6.6. Практична робота № 4 на тему: «Складання плану-меню».	5		3	2
Тема 6.7. Організація роботи робочих місць для приготування страв завдання	6	4		2

Тема 6.6. Виробнича програма підприємств харчування	15	7		8
Тема 6.7. Обрахування чисельності працівників ЗРГ	4	2		2
Тема 6.8. Вимоги до оформлення роботи	3	2		1
Тема 6.9. Залікове заняття, захист курсової роботи	1	1		
Всього 4 семестр	**57**	**25**	**5**	**27**
Разом за весь курс	**240**	**114**	**8**	**118**

3. Теми лекцій

Назви змістових модулів і тем	Кіл-ть годин
Модуль 1. **Загальні поняття організації виробництва ЗРГ**	
Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.	
Тема 1.1. Структура курсу. Основні поняття.	1
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу.	2
Тема 1.3. Організаційно-правові форми підприємств харчування. Послуги ЗРГ.	4
Тема 1.4. Загальні вимоги до інфраструктури виробництва.	2
Тема 1.5. Організація постачання. Вибір постачальника.	2
Тема 1.6. Логістика в закладах ресторанного господарства.	2
Тема 1.7. Матеріально-технічне забезпечення закладу та технологічних процесів.	10
Тема 1.8. Вимоги до організації робочих місць.	4
Тема 1.9. Розрахунок кількості посуду, білизни.	4
Тема 1.10. Підсумкове заняття.	1
Всього за 1 семестр	**32**
Другий семестр	
Модуль 2. Основні правила організації обслуговування	
Змістовний модуль 2. Правила організації обслуговування	
Тема 2.1. Загальні правила організації обслуговування.	1
Тема 2.2. Історія посуду.	3
Тема 2.3. Види торгівельних приміщень Оснащення професії Офіціант сомельє, бариста.	2
Тема 2.4. Реклама. Види та значення.	2
Тема 2.6. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Види сервісів.	3
Тема 2.7. Підготовка залу до обслуговування. Основні правила сервірування	2
Тема 2.8. Службовий етикет персоналу. Правила поведінки обслуговуючого персоналу. Підготовка столу до подавання страв.	2
Тема 2.9. Обслуговування офіціантами.	2
Тема 2.10. Обслуговування деяких груп споживачів. Обслуговування різними методами.	3
Тема 2.11. Правила подавання страв та напоїв	4
***Тема 2.13. Підсумкове заняття*.**	1
Всього за 2 семестр	**25**
Третій семестр	

Модуль 3. Способи і методи обслуговування	
Змістовний модуль 3. Обслуговування різні види бенкетів.	
Тема 3.1. Організація обслуговування спецзаходів, прийомів. Ділові прийоми.	3
Тема 3.2. Організація обслуговування різних видів і види бенкетів.	4
організація обслуговування за типом «Шведський стіл».	4
Тема 3.3. Умови харчування в ресторанах при готелях	2
Тема 3.4. Розрахунок зі споживачами.	2
Змістовний модуль 4.Обслуговування гостей з різних країн світу.	
Тема4.1. Організація обслуговування іноземних гостей.	2
Тема 4.2. Особливості обслуговування гостей з Європейських країн.	4
Тема 4.3. Особливості обслуговування гостей з країн Америки.	4
Тема 4.4. Особливості обслуговування гостей з країн Азії.	4
Тема 4.5. Особливості обслуговування гостей з країн Африки.	2
Тема 4.6. Підсумкове заняття.	1
Всього за 3 семестр	**32**
Четвертий семестр	
Модуль 4. Інноватика в закладах ресторанного господарства	
Змістовний модуль 5. Інноваційні способи в ЗРГ.	
Тема 5.1. Інноваційні способи організації виробництва в ЗРГ	1
Тема 5.2. Франчайзинг. Мерчандайзинг. Фаст-фуд Quick TTX, Види кейтерингу.	3
Модуль 5. Підготовка до курсової роботи	
Змістовний модуль 6. Підготовка та написання курсової роботи.	
Тема 6.1. Знайомство зі змістом. Задання до курсових робіт.	1
Тема 6.2. Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби.	2
Тема 6.3. Розрахунок сировини.	4
Тема 6.5. Види меню. Основні вимоги до меню.	2
Тема 6.7. Організація роботи робочих місць для приготування страв завдання	4
Тема 6.6. Виробнича програма підприємств харчування	7
Тема 6.7. Обрахування чисельності працівників ЗРГ	2
Тема 6.8. Вимоги до оформлення роботи	2
Тема 6.9. Залікове заняття, захист курсової роботи	1
Всього 4 семестр	**25**
Разом за весь курс	**114**

4. Теми практичних занять

Назви змістових модулів і тем	Кіль-ть годин
Модуль 2. Основні правила організації обслуговування	
Змістовний модуль 2. Правила організації обслуговування	
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Види меню і приклади. Меню і прейскурант».	1
Тема 2.12. Практична робота № 2 на тему: « Правила подавання страв та напоїв».	2

Всього за 1 семестр	**3**
Модуль 5. Підготовка до курсової роботи	
Змістовний модуль 6. Підготовка та написання курсової роботи.	
Тема 6.4. Практична робота № 3. на тему: «Складання технологічних та калькуляційних карток».	2
Тема 6.6. Практична робота № 4 на тему: «Складання плану-меню».	3
Всього 4 семестр	**5**
Разом за весь курс	**8**

5. Самостійна робота

Назви змістових модулів і тем	Кіл-ть годин
Модуль 1. **Загальні поняття організації виробництва ЗРГ**	
Змістовний модуль 1. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства.	
Тема 1.1. Структура курсу. Основні поняття.	
Тема 1.2. Характеристика технологічного процесу.	2
Тема 1.3. Організаційно-правові форми підприємств харчування. Послуги ЗРГ.	6
Тема 1.4. Загальні вимоги до інфраструктури виробництва.	2
Тема 1.5. Організація постачання. Вибір постачальника.	2
Тема 1.6. Логістика в закладах ресторанного господарства.	2
Тема 1.7. Матеріально-технічне забезпечення закладу та технологічних процесів.	8
Тема 1.8. Вимоги до організації робочих місць.	6
Тема 1.9. Розрахунок кількості посуду, білизни.	3
Тема 1.10. Підсумкове заняття.	
Всього за 1 семестр	**31**
Другий семестр	
Модуль 2. Основні правила організації обслуговування	
Змістовний модуль 2. Правила організації обслуговування	
Тема 2.1. Загальні правила організації обслуговування.	1
Тема 2.2. Історія посуду.	3
Тема 2.3. Види торгівельних приміщень Оснащення професії Офіціант сомельє, бариста.	2
Тема 2.4. Реклама. Види та значення.	2
Тема 2.5. Практична робота № 1. на тему: «Види меню і приклади. Меню і прейскурант».	2
Тема 2.6. Класифікація методів та форм обслуговування в ЗРГ. Види сервісів.	
Тема 2.7. Підготовка залу до обслуговування. Основні правила сервірування.	2
Тема 2.8. Службовий етикет персоналу. Правила поведінки обслуговуючого персоналу. Підготовка столу до подавання страв.	3
Тема 2.9. Обслуговування офіціантами.	3
Тема 2.10. Обслуговування деяких груп споживачів. Обслуговування різними методами.	3

Тема 2.11. Правила подавання страв та напоїв	2
Тема 2.12. Практична робота № 2 на тему: « Правила подавання страв та напоїв».	2
Всього за 2 семестр	**28**
Третій семестр	
Модуль 3. Способи і методи обслуговування	
Змістовний модуль 3. Обслуговування різні види бенкетів.	
Тема 3.1. Організація обслуговування спецзаходів, прийомів. Ділові прийоми.	4
Тема 3.2. Організація обслуговування різних видів і види бенкетів.	4
організація обслуговування за типом «Шведський стіл».	4
Тема 3.3. Умови харчування в ресторанах при готелях	2
Тема 3.4. Розрахунок зі споживачами.	2
Змістовний модуль 4.Обслуговування гостей з різних країн світу.	
Тема4.1. Організація обслуговування іноземних гостей.	2
Тема 4.2. Особливості обслуговування гостей з Європейських країн.	4
Тема 4.3. Особливості обслуговування гостей з країн Америки.	4
Тема 4.4. Особливості обслуговування гостей з країн Азії.	4
Тема 4.5. Особливості обслуговування гостей з країн Африки.	2
Всього за 3 семестр	**32**
Четвертий семестр	
Модуль 4. Інноватика в закладах ресторанного господарства	
Змістовний модуль 5. Інноваційні способи в ЗРГ.	
Тема 5.1. Інноваційні способи організації виробництва в ЗРГ	2
Тема 5.2. Франчайзинг. Мерчандайзинг. Фаст-фуд Quick TTX, Види кейтерингу.	3
Модуль 5. Підготовка до курсової роботи	
Змістовний модуль 6. Підготовка та написання курсової роботи.	
Тема 6.1. Знайомство зі змістом. Задання до курсових робіт.	2
Тема 6.2. Порядок розробки й затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби.	2
Тема 6.3. Розрахунок сировини.	4
Тема 6.4. Практична робота № 3. на тему: «Складання технологічних та калькуляційних карток».	2
Тема 6.5. Види меню. Основні вимоги до меню.	2
Тема 6.6. Практична робота № 4 на тему: «Складання плану-меню».	2
Тема 6.7. Організація роботи робочих місць для приготування страв завдання	2
Тема 6.6. Виробнича програма підприємств харчування	8
Тема 6.7. Обрахування чисельності працівників ЗРГ	2
Тема 6.8. Вимоги до оформлення роботи	1
Всього 4 семестр	**27**
Разом за весь курс	**118**

6. Методи навчання

Інформаційно-рецептивні, репродуктивні, проблемні, частково-пошукові

7. Методи контролю

Усне опитування, тестове опитування, google-test, кейс-завдання.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі освіти за шкалою оцінювання: Європейською, національною та внутрішньою

Оцінка за національною шкалою/ National grade	Шкала ЄКТС/ECTS grade	100-marks grade		Внутрішня шкала/Internal grade of estimation
		Мінімальний бал/Minimum marks	Максимальний бал/ Maximum marks	
Диференційована шкала/Differentiated grade				
Відмінно/Excellent	A	97	100	12
		93	96	11
		90	92	10
Добре/Good	B	78	89	9
Добре/Good	C	71	77	8
		65	70	7
Задовільно/Satisfactory	D	58	64	6
Задовільно/Satisfactory	E	54	57	5
		50	53	4
Незадовільно/Fail	Fx	35	49	3
		18	34	2
Незадовільно/Fail	F	0	17	1
Не диференційована шкала/Undifferentiated grade				
Зараховано/Passed		50	100	Зараховано
Не зараховано/Fail		0	49	Не зараховано

9. Методичне забезпечення

1. Державний стандарт з підготовки фахових молодших бакалаврів, затверджений Наказом Міністерства освіти і науки України № 1244 від 17.11.2021 р. за спеціальністю ***181 Харчові технології***
2. Робоча програма навчальної дисципліни.
3. Конспект лекцій з дисципліни.
4. Інструктивно-методичні матеріали до практичних занять.
5. Контрольні завдання.
6. Завдання для заліків.
7. Методичні матеріали, що забезпечують самостійну роботу здобувачів освіти.
8. Інші матеріали.

10.Рекомендована література

Базова		
1. Архіпов В.В.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Київ: «Центр учбової

		літератури» 2017
2. Архіпов В.В.	Організація ресторанного господарства	Київ: «Центр учбової літератури» 2007
3. Білоконенко С.П., Добруха М.М., Андрєєва О.В.	Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи (тези доповідей)	м. Одеса 29.10.2020р
4. Гриценко Н.І., Бурдейного В.А., Кутузової О.Є.	Сервіс в туризмі	м. Одеса: Видавництво Талісман 2006
5. Мазаракі А. А. П'ятницька Н. О.	Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства	Київ: «Центр учбової літератури» 2011
6. Мальська П.М, Гаталяк О.М.та ін.	Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів	Київ: Центр учбової літератури, 2013
7. Сало Ярослав	Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа	Львів: Афіша, 2011
Допоміжна		
1. Завадинська Ю.О., Литвиненко Т.Є..	Організаyія ресторанного господарства за кордоном	Київ: КНТЕУ, 2003
2.	Сфера обслуговування в Україні. Нормативні документи	Київ: КНТ, 2007
3. Шалімінов О.О. та ін.	Збірник національних страв та кулінарних виробів для ПГХ всіх форм власності	Київ: АСК, 2005

10. Інформаційні ресурс

1. Ресторан як заклад сервісного обслуговування споживачів https://www.youtube.com/watch?v=8ZGPHQyXfKQ

2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства https://www.youtube.com/watch?v=VMSSqkn3dtg

3. Культура обслуговування в місцях громадського харчування https://www.youtube.com/watch?v=X_S10vU40nY%86_g/Golovna/golovna.htm

4. Барна справа https://vukladach.pp.ua/MyWeb/manual/gotelno-restoranne/barna_sprava/Golovna/golovna.htm

5. https://restaurant-consulting.com.ua/uk/pro-nas