

Кропивницький фаховий коледж харчування та торгівлі

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні циклової комісії

«Технології і хімії»

протокол № 1

від « 28» серпня 2025 р.

Голова циклової комісії



Анжела ЄФІМОВА

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ОК18 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
Галузь знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Спеціальність	G 13 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	«Харчові технології»
Рівень освіти	Фахова передвища освіта
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Форма навчання	Денна
Семестр	4,5 – БСО 2,3 – ПЗСО, ОКР «Кваліфікований робітник»
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/ загальна кількість годин)	9/ 270- БСО, ПЗСО 7/210 - ОКР «Кваліфікований робітник»
Мова викладання	Українська
Розробник	Галина Ігнатенко, викладач методист, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії Тішкіна Ірина Олександрівна викладач, спеціаліст вищої кваліфікаційної категорії.
Предмет вивчення навчальної дисципліни	Предметом вивчення навчальної дисципліни є набуття здобувачами вищої освіти теоретичних знань і практичних навичок з питань основ організації роботи основного та допоміжного виробництв, а також основ організації торгівельного підрозділу закладів ресторанного господарства, як складових загального процесу

	<p>надання послуг з організації харчування та обслуговування.</p> <p>Метою викладання навчальної дисципліни є «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» є набуття теоретичних знань і практичних умінь із сучасної організації роботи підприємств, з організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства.</p>
<p>Мета вивчення навчальної дисципліни</p>	<p>Метою навчальної дисципліни є формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства, набути навичок у визначенні завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції та обслуговування, раціональної організації праці, набути навичок з розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.</p>
<p>Компетентності, заплановані знання та вміння</p>	<p>Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у студентів компетентностей та програмних результатів навчання відповідно освітньої програми «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», а саме:</p> <p>Загальні компетентності:</p> <p>ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК6. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології</p> <p>ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт</p> <p>Спеціальні компетентності:</p> <p>СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції.</p> <p>СК4. Здатність застосовувати практичні уміння і навички під час виробництва якісної і безпечної продукції.</p> <p>СК6. Здатність заповнювати обліково-звітну документацію і проводити технологічні та економічні розрахунки.</p> <p>СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції.</p> <p>СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.</p> <p>СК9. Здатність організувати безпечну роботу виробничої ділянки (підрозділу) з урахуванням вимог законодавства з охорони праці.</p> <p>СК13. Здатність забезпечити процес обслуговування різних контингентів споживачів, враховуючи культуру обслуговування, звичаї, традиції при реалізації продукції.</p> <p>У результаті вивчення навчальної дисципліни, здобувачі повинні: знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика; - вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України; - напрями науково-технічного прогресу в галузі; - організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання; - основи організації виробництва кулінарної продукції; - форми і методи обслуговування споживачів; - методика вивчення попиту на продукцію та послуги. <p>вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> - організувати раціональну схему постачання продовольчих товарів в умовах ринкової економіки;

	<ul style="list-style-type: none"> - забезпечити ефективне використання техніки, матеріальних і трудових ресурсів; - прогнозувати оптимальну кількість, склад мережі і розміщення закладів ресторанного господарства; - організувати обслуговування банкетів, прийомів, свят, іноземних туристів; - знаходити оптимальні варіанти організації процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства різних типів і класів. - передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів: Microsoft, Power Point, додатків Google.
<p>Заплановані результати навчання</p>	<p>Програмні результати навчання:</p> <p>PH4 Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв</p> <p>PH5 Виявляти причини виникнення виробничих ситуацій і знаходити шляхи їх вирішення.</p> <p>PH7 Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технологічну та технічну документації в галузі харчових технологій в професійній діяльності</p> <p>PH8. Обирати сучасне технологічне устаткування для технічного оснащення нових або реконструйованих виробничих дільниць (підрозділів).</p> <p>PH 10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.</p> <p>PH11. Проводити технологічні, техніко-економічні розрахунки сировини, матеріальних ресурсів і заповнювати обліково-звітну документацію.</p> <p>PH12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність.</p> <p>PH13. Застосовувати спеціальне програмне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології у професійній діяльності</p> <p>PH17. Спілкуватися та укладати ділову документацію державною та іноземною мовами, зокрема з професійних питань.</p> <p>PH18. Забезпечити оперативне регулювання виробництва та процес обслуговування різних контингентів споживачів за умов, що змінюються</p>
<p>Зміст дисципліни</p>	<p>Програма навчальної дисципліни</p> <p>Змістовий модуль 1. Організація роботи закладів ресторанного господарства</p> <p>Тема 1.1. Особливості організації і типи закладів ресторанного господарства.</p> <p>1. Задачі і зміст навчальної дисципліни, його зв'язок з іншими навчальними дисциплінами, значення в системі підготовки технолога</p> <p>2. Сучасний стан ресторанного господарства та основні напрямки його розвитку</p> <p>3. Розвиток та особливості функцій ресторанного господарства в умовах конкуренції</p> <p>4. Класифікація закладів ресторанного господарства</p> <p>5. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.</p> <p>6. Перспективні заклади швидкого обслуговування по типу "Бістро", "Гастроном", "Макдональдс", "Піцерія", "ФастФУД на дому").</p> <p>Тема 1.2. Характеристика методів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Задачі вдосконалення самообслуговування в закладах ресторанного господарства в світі сучасних вимог.</p> <p>2. Загальна характеристика методів і форм обслуговування.</p> <p>3. Класифікація методів і форм обслуговування.</p> <p>4. Види та методи обслуговування: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</p>

5. Характеристика комплексу послуг закладів ресторанного господарства.

Тема 1.3. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

1. Основні напрямлення і задачі організації постачання закладів ресторанного господарства в умовах ринку.

2. Сучасні вимоги до організації продовольчого постачання. Джерела постачання

3. Організаційні форми постачання: транзитна і складська, маршрути доставки продуктів: кільцевий, маятниковий.

4. Правила приймання товару за якістю і кількістю.

Тема 1.4. Організація роботи складського і тарного господарства.

1. Види і характеристика складських приміщень різних закладів ресторанного господарства, оснащення.

2. Вимоги до складських приміщень.

3. Порядок і строки отримання продуктів. Порядок відпуску сировини, продуктів.

4. Призначення і класифікація тари.

5. Організація тарообігу: прийом, відкриття, зберігання і повернення тари. Інструменти для відкриття тари. Заходи по скороченню витрат по тарі.

Тема 1.5. Організація підготовки в закладах ресторанного господарства до обслуговування споживачів .

1. Види приміщень для обслуговування споживачів, призначення та їх характеристика.

2. Обладнання торгового і банкетного залів. Сучасні вимоги до меблів.

3. Види столового посуду і приборів, які використовуються в закладах ресторанного господарства різних типів.

4. Норми оснащення закладів ресторанного господарства столовим посудом, приборами і столовою білизною.

5. Фарфоровий, фаянсовий і керамічний посуд, його призначення, ємність, розміри, оформлення.

6. Асортимент кришталевого і скляного посуду, його призначення, ємність, розміри. Металевий посуд, його призначення, ємність, розміри.

7. Дерев'яний і пластмасовий посуд, його призначення.

8. Столові прибори (основні і допоміжні).

9. Столова білизна: види і призначення. Підготовка персоналу до обслуговування, проведення інструктажу.

10. Підготовка торгових приміщень до обслуговування. Способи розміщення меблів, ширина проходів в торгових залах.

11. Порядок отримання і підготовки столової білизни, приборів, спецій для сервіровки столів.

12. Накриття столів скатерками і їх заміна. Оформлення столів квітами.

13. Види попередньої сервіровки столів в залежності від характеру обслуговування. Сервіровка столу до сніданку, обіду, вечері, відповідно з отриманим замовленням.

14. Основні прийоми складання полотняних серветок.

Змістовий модуль 2. Характеристика організації процесу та обслуговування закладів ресторанного господарства.

Тема 2.1. Організація обслуговування споживачів в ресторані.

1. Основні елементи обслуговування. Одержання замовлення і рекомендації у виборі страв і напоїв.

2. Подача барної продукції. Рекомендації у виборі вино-горілчаных виробів до замовлених страв.

3. Послідовність подачі страв і напоїв. Способи подачі страв, диверсифікація в

способах подачі.

4.Правила подачі холодних та гарячих закусок

5. Підбір посуду і правила подачі супів та других страв.

6. Підготовка столу для подачі десерту.

7. Підбір посуду і приборів, правила подачі гарячих і холодних солодких страв.

8.Правила подачі гарячих і холодних напоїв.

9. Розрахунок зі споживачами.

10.Організація праці робітників торговельного залу. Заходи по поліпшенню організації праці в торгових залах. Етикет обслуговуючого персоналу в ЗРГ.

11. Психологічні моменти в роботі працівників торгових залів. Вимоги до професії метрдотеля, офіціанта, бармена.

Тема 2.2. Організація роботи електронних контрольно-касових апаратів

1.Порядок придбання та реєстрації ЕККА.

2. Будова моделей ЕККА «mini-500», «Т-400». Підготовки ЕККА до роботи.

3. Особливості програмування основних параметрів на ЕККА. (Програмування страв, ціни. Порядок анулювання замовлення. Порядок проведення розрахунків з покупцями в непередбачених випадках. Порядок заповнення “Товарно-касової книги”).

4.Порядок отримання звітів та їх види.

5.Звітна документація при роботі на ЕККА

6. Вимоги безпеки праці при роботі з контрольно-касовими апаратами.

7.Характеристика сучасних комп'ютерних систем.

Тема 2.3 Організація обслуговування споживачів по місцю роботи і навчання

1. Основні задачі, вимоги до організації обслуговування різних контингентів споживачів.

2.Особливості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства на виробничих підприємствах

3. Організація обслуговування зосереджених контингентів.

4.Організація обслуговування розосереджених контингентів.

5.Використання додаткових форм обслуговування і послуг для покращання обслуговування по місцю роботи і навчання.

6.Організація розрахунку за харчування..

7. Порядок надання послуг з харчування в загальноосвітніх, професійно-технічних і вищих навчальних закладах..

8. Організація обслуговування студентів вузів і середніх спеціальних навчальних закладів.

9. Особливості організації харчування учнів професійно-технічних училищ.

10.Особливості організації харчування учнів загальноосвітніх шкіл.

Тема 2.4. Обслуговування бенкетів і прийомів.

1.Призначення і види бенкетів.

2.Порядок приймання, оформлення і виконання замовлень на обслуговування свят в закладах ресторанного господарства.

3.Підготовка до проведення бенкету: розробка меню, розрахунок необхідної кількості столів, посуду, приборів, столової білизни. Підготовка залів для обслуговування.

4.Роль метрдотеля в організації і обслуговуванні бенкетів.

5.Бенкети за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації і проведення бенкету.

6.Бенкет з частковим обслуговуванням офіціантами. Розміщення холодних страв, закусок, напоїв на столах до приходу гостей. Подача гарячих страв і

десерту. Роль офіціантів при проведенні бенкету за столом з частковим обслуговуванням.

7. Прийом по типу фуршет, особливості його проведення і складання меню, розташування столів, особливості накриття столів скатерками, сервіровка, порядок подачі гарячих закусок, десерту, вин.

8. Бенкет-коктейль, особливості його проведення. Характеристика меню. Правила подачі закусок і напоїв. Особливості подачі коктейлів і напоїв.

9. Бенкет-чай, його особливості проведення

10. Обслуговування традиційних свят і тематичних банкетів.

Тема 2.5. Спеціальні форми обслуговування

1. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелі.

2. Організація сніданку, види сніданків.

3. Організація “шведського столу”

4. Організація прискорених видів харчування, їх характеристика, форма розрахунку.

5. Особливості обслуговування в номерах готелю, приймання замовлення, сервіровка, доставка продукції в номер, способи подачі страв.

6. Організація обслуговування учасників нарад, з’їздів, конференцій.

7. Організація обслуговування в місцях масового відпочинку. Обслуговування учасників спортивних змагань, харчування глядачів.

8. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. Обслуговування пасажирів на автотранспорті, при аеровокзалах, на борту літака, на водному транспорті: обслуговування в портах, обслуговування на судні.

Тема 2.6. Організація дозвілля та кейтерингового обслуговування в закладах ресторанного господарства.

1. Організація музичного обслуговування в закладах ресторанного господарства.

2. Види музичного обслуговування: жива музика, використання музичних автоматів, відео - та аудіо апаратури.

3. Організація спортивних видів розваг: більярд, боулінг..

4. Організація розважальних шоу-програм. Розважальні програми за інтересами споживачів: споживачі ресторанів і кафе сімейного типу і споживачі закладів “за інтересами”: кабаре, більярд, боулінг, кегельбан, фітнес-центр тощо.

5. Правові аспекти організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.

6. Сутність кейтерингового обслуговування.

Тема 2.7. Організація обслуговування іноземних туристів.

1. Комплекс послуг харчування, що надаються іноземним туристам, в залежності від типу тарифів. Класи туристичних документів.

2. Організація обслуговування іноземних туристів індивідуальних та групових. Види обслуговування.

3. Організація обслуговування іноземних туристів в дорозі, особливості харчування.

4. Розрахунок за харчування.

5. Комплекси обслуговування іноземних туристів з діловими цілями: зустріч і розміщення гостей в готелі, організація харчування.

6. Особливості харчування туристів з Європи.

Тема 2.8. Попит і реклама

1. Види споживчого попиту.

2. Методи вивчення споживчого попиту, їх вдосконалення.

3. Сутність і задачі реклами.

4. Роль реклами в ресторанному господарстві.

5. Рекламні засоби, їх характеристика.

6. Види реклами в ресторанному господарстві.

Змістовий модуль 3. Організація та структура виробництва закладів ресторанного господарства

Тема 3.1. Оперативне планування роботи виробництва.

1. Сутність оперативного планування і його значення для ритмічної роботи виробництва

2. Послідовність оперативного планування роботи виробництва заготівельних закладів.

3. Порядок формування виробничої програми в заготівельних закладах.

4. Здійснення контролю за виходом великошматкових напівфабрикатів шляхом складання наряду-замовлення на виготовлення кулінарних і кондитерських виробів.

5. Послідовність оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства середньої потужності, які працюють на сировині, доготівельних закладів.

6. Значення планового меню (тижневого, меню замовлення, циклічного).

7. Порядок розробки плану-меню, відображаючого денну виробничу програму закладу.

8. Фактори, які враховують при складанні плану-меню в їдальнях, ресторанах, кафе і закусточних.

9. Нормативно-технічна і технологічна документація: Збірник рецептур страв і технологічні картки.

10. Порядок розробки і затвердження документації на фірмові страви.

Тема 3.2. Структура виробництва і основи наукової організації праці.

1. Структура виробництва закладів ресторанного господарства різної потужності та основні напрямки удосконалення її з урахуванням вимог наукової організації праці

2. Структура виробництва ЗРГ: цехова і безцехова.

3. Види виробничих і допоміжних приміщень, вимоги до них, їх взаємозв'язок з іншими приміщеннями

4. Організація робочих місць з урахуванням вимог наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу в закладах різної потужності.

5. Основні задачі і напрямки наукової організації праці.

6. Режим роботи виробництва та заходи по доцільному використанню робочого часу працівниками закладу.

7. Характеристика графіків виходу на роботу, їх порядок розробки, відмінні особливості, недоліки та переваги.

8. Призначення таблиць обліку робочого часу, його зміст.

Тема 3.3. Організація роботи основних та допоміжних виробничих цехів

1. Організація роботи цехів по виробництву напівфабрикатів і кулінарної продукції в заготівельних закладах ресторанного господарства

2. Організація роботи овочевого цеху: призначення, розміщення, режим роботи цеху, асортимент випускаємої продукції.

3. Організація технологічного процесу приготування напівфабрикатів з овочів, технологічні лінії, дільниці, обладнання.

4. Організація роботи овочевого цеху підприємства з повним виробничим циклом. Особливості організації технологічного процесу і робочих місць в овочевому цеху

5. Організація технологічного процесу і робочих місць по обробці ріпчастої цибулі, капустяних овочів, коріння, зелені.

6. Організація роботи м'ясного цеху: призначення, розміщення, режим роботи, асортимент переробляємої продукції і випускаємих напівфабрикатів.

7. Організація технологічного процесу обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів, технологічні лінії і дільниці, обладнання. Інвентар, інструменти, які використовують в цеху.

8. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства середньої потужності з повним виробничим циклом.

9. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Особливості організації виробництва напівфабрикатів з м'яса і риби в закладах ресторанного господарства з повним виробничим циклом. Особливості організації робочих місць.

10. Організація роботи птахо-гомількового цеху: розміщення, призначення і режим роботи цеху. Асортимент обробляємих і випускаємих напівфабрикатів.

11. Організація технологічного процесу і робочих місць по обробці птиці, субпродуктів, виробництву натуральних і січених напівфабрикатів із птиці, упаковці і маркіровці.

12. Організація роботи рыбного цеху заготівельного закладу: призначення, розміщення і режим роботи цеху. Технологічні лінії і дільниці цеху.

13. Організація технологічного процесу і робочих місць на лінії обробки риби з кістковим скелетом Дільниця виробництва напівфабрикатів з риби з кістковим скелетом.

14. Організація роботи на дільниці риби сімейства осетрових. Організація і умови праці в цеху.

15. Організація роботи кулінарного цеху: призначення цеху, склад приміщень, розташування. Асортимент виробляємої продукції. Виробнича програма цеху. Оснащення обладнанням, інвентарем, посудом.

16. Організація роботи гарячого цеху: призначення і розміщення цеху. взаємозв'язок з іншими цехами і приміщеннями, які забезпечують дотримання послідовності технологічного процесу.

17. Послідовність підбору і розміщення обладнання в цеху. Оснащення цеху обладнанням.

18. Організація роботи супового відділення цеху: організація технологічного процесу і робочих місць. обладнання та посуд, інвентар.

19. Організація соусного відділення: організація технологічного процесу і робочих місць, обладнання, посуд, інвентар соусного відділення.

20. Організація роботи холодного цеху: призначення, розміщення, зв'язок з іншими цехами і приміщеннями.

21. Виробнича програма і режим роботи цеху. Підбір обладнання з урахування типу закладу і асортименту випускаємої продукції. Організація робочих місць по приготуванню холодних страв з м'яса, птиці, риби, овочів, заливних страв, бутербродів, холодних супів, солодких страв і напоїв. Організація і умови праці в цеху.

22. Організація роботи кондитерського цеху: призначення цеху, класифікація. Асортимент випускаємої продукції. Виробнича програма цеху. Організація технологічних процесів і робочих місць на лініях і дільницях цеху. Технологічний взаємозв'язок ліній і дільниць. Обладнання, інструменти, інвентар, Режим роботи цеху. Організація роботи цеху.

23. Організація роботи цеху по виробництву борошняних виробів: приміщення цеху. Асортимент і об'єм випускаємої продукції. Виробнича програма цеху. Режим роботи. Технологічні лінії і дільниці цеху. Організація технологічного процесу і робочих місць в цеху. Організація роботи ліній по виробництву смажених пиріжків, вареників, пончиків, млинців з начинкою. Організація і умови праці в цеху.

24. Організація роботи цеху по доробці напівфабрикатів і обробці зелені в доготівельних закладах ресторанного господарства: організація роботи і робочих

місце по доробці м'ясних напівфабрикатів, субпродуктів, напівфабрикатів з птиці, риби, поступаючих від промислових і заготівельних закладів ресторанного господарства. Організація робочих місць по обробці зелені.

25. Організація робочих місць для миття кухонного посуду.

Тема 3.4. Організація контролю якості готової продукції. Організація роботи роздавальних.

1. Фактори, які впливають на підвищення якості випускаємої продукції. Значення бракеражу для покращання якості випускаємої продукції. Види бракеражу. Склад бракеражної комісії. Бракеражний журнал, правила його ведення.

2. Організація роботи роздавальних, їх взаємозв'язок з цехами і приміщеннями. Види роздавальних: спеціалізовані, універсальні, комбіновані. Організація роздавальних в ресторані.

3. Організація праці і робочих місць кухарів-роздавальників.

4. Обладнання, мірний інвентар, інструменти, посуд.

Змістовий модуль 4. Основи проектування в ЗРГ

Тема 4.1. Основи проектування закладів ресторанного господарства. Основні принципи і стадії проектування.

1. Поняття про проект, мета і задачі проектування. Основні напрямлення в проектуванні закладів ресторанного господарства.

2. Види проектів: типові, індивідуальні, для експериментального будівництва, проекти реконструкцій.

3. Будівельні норми і правила проектування закладів ресторанного господарства. Будівельні дані для проектування.

4. Зміст завдань на проектування. Техніко-економічне обґрунтування проектних рішень. Порядок погодження і затвердження проектів.

Тема 4.2. Розміщення мережі закладів ресторанного господарства

1. Мета і задачі технологічних розрахунків.

2. Основні вихідні дані для проведення технологічних розрахунків.

3. Визначення кількості споживачів за день по графіку завантаження залу, оборотності одного місця за день.

4. Розрахунок кількості випускаємих і реалізуємих закладом за день страв, напоїв і виробів.

5. Розрахунок приміщень для споживачів. Розрахунок і підбір технологічного обладнання.

6. Розрахунок кількості працівників цеху.

7. Методи розрахунку площі приміщень.

Тема 4.3. Планіровочні і архітектурно-будівельні рішення закладів ресторанного господарства.

1. Склад функціональних груп приміщень.

2. Поняття про компоновку закладів ресторанного господарства.

3. Загальні принципи технологічних проектних рішень.

4. Розміщення обладнання в виробничих приміщеннях.

5. Характеристика конструктивних елементів будівель.

6. Розміщення закладів ресторанного господарства в будівлях готелів, торгових центрів. Вимоги до ділянок будівництва.

7. Поняття про генеральний план.

Міждисциплінарні зв'язки	«Технологія виробництва кулінарної продукції», «Устаткування ЗРГ з основами електротехніки», «Санітарно-гігієнічний та екологічний контроль в галузі»		
Система	Сума балів за всі види	Оцінка	Оцінка за

оцінювання	навчальної діяльності	ECTS	національною шкалою для екзамену
	90-100	A	відмінно
	82-89	B	добре
	75-81	C	
	66-74	D	задовільно
	60-65	E	
	35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
	1 -34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни
Інформацій не забезпечення	<p>Базова</p> <p>1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства В.В. Архіпов, Київ: Центр учбової літератури, 3-є видання.2017. 280 с.</p> <p>2. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А. Русавська. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 342 с.</p> <p>3. Назаренко І. А., Боднарук О. А.. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посібник / Кривий Ріг: Дон НУЕТ, 2020. 128 с.</p> <p>3. Олабоді О. В., Фесун Т. П. Організація готельно-ресторанної справи: наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд.]; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.</p> <p>4. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.</p> <p>Допоміжна</p> <p>1. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. /О. Завадинська, Т. Литвиненко Київ: КНТЕУ, 2003. 89 с.</p> <p>2. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів. / Т. Литвиненко. Київ: КНТЕУ, 2005. 96 с.</p> <p>3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч.посібник. Л. Мостова, О. Новікова Київ: Лира-К, 2010. 338 с.</p> <p>4. Методичні рекомендації для проведення ділової гри на тему «Методи нормування праці» [електронний ресурс] Полтава: ПУСКУ, 2010. 26 с.</p> <p>5. Новікова О.В., Радченко Л. О. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства / Харків: Світ Книги, 2014, 410 с.</p> <p>2. Рогова А.Л., Карпенко В.Д., Прокопенко І.П. Організація виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства / [електронний посібник] Полтава: ПУСКУ, 2009. 206 с.</p> <p>Інформаційні ресурси</p> <p>Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс] - Режим доступу: URL : https://www.restorator.ua/</p> <p>Журнал «Харчові технології» [Електронний ресурс] - Режим доступу:</p>		

URL: <https://harch.tech/>

Назаренко І. А., Боднарук О. А., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Електронний ресурс] // Режим доступу:

[URL:http://elibrary.donnuet.edu.ua/2551/1/Simakova%20.%2C%20Bodnaruk%20.%20OOZRG Method.%20 rec%20.pdf](http://elibrary.donnuet.edu.ua/2551/1/Simakova%20.%2C%20Bodnaruk%20.%20OOZRG%20Method.%20rec%20.pdf)

4. <https://horeca-equipment.com.ua/>