



СИЛАБУС
навчальної дисципліни
“Організація виробництва в
закладах ресторанного
господарства”

Шифр і найменування галузі знань	G Інженерія, виробництво та будівництво
Код і найменування спеціальності	G 13 Харчові технології
Код і найменування відповідної деталізованої галузі Міжнародної стандартної класифікації освіти ISCED-F 2013	0721 Food processing
Освітньо-професійна програма	Виробництво харчової продукції
Дисципліна	ОК 19 Організація виробництва в закладах ресторанного господарства
Рівень освіти	Фахова перед вища, першого(бакалаврського) рівня перед вищої освіти
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Статус навчальної дисципліни	Освітня компонента, що формує спеціальні компетентності
Семестр	III,
Обсяг дисципліни (кредити ЄКТС/загальна кількість годин)	3,0 кредити ЄКТС / 90 годин
Розділ за видами занять та годинами навчання	Лекції – 32год Практичні роботи – 20год Семінарські заняття – 8год Самостійна робота – 30год
Мова викладання	Українська
Інформація про викладача	Спеціаліст вищої категорії, звання «викладач методист» Когут Світлана Богданівна, kohutsvit@gmail.com
Розміщення курсу	Сайт закладу освіти (освітня діяльність) https://vpu7.com.ua
Дні занять та консультацій	За поточним розкладом
Мета навчальної дисципліни	Метою є формування у здобувачів освіти глибоких теоретичних знань і практичних навичок щодо раціональної організації виробництва продукції та надання якісних послуг ресторанного господарства для забезпечення конкурентноспроможності ресторанного господарства завдяки ефективній інноваційній діяльності та впровадженню останніх досягнень закордонного досвіду в сфері гостинності; формування у майбутніх фахівців професійного мислення і наукового світогляду,

	оволодіння науковими методами дослідження, розвитку і соціально-економічної ефективності ресторанного господарства. Основними завданнями вивчення дисципліни: вивчення здобувачами освіти особливостей формування сучасної мережі закладів ресторанного господарства, як вагомої складової індустрії гостинності; опанування здобувачами освіти знаннями щодо функціонування закладів ресторанного господарства різних типів і класів; вивчення здобувачами освіти номенклатури існуючих послуг; опанування здобувачами освіти навичок з оперативного планування роботи закладів ресторанного господарства; вивчення здобувачами освіти принципів організації виробництва та структури виробничих процесів, що здійснюються в закладах ресторанного господарства різних типів; вивчення організаційних форм роботи закладів ресторанного господарства; набуття теоретичних знань і практичних навичок з аналізу, планування, організації праці та використання нормативів з праці; вивчення здобувачами освіти принципів організації обслуговування різноманітних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів, класів та форм власності; опанування теоретичних знань та практичних навичок методів проектування, моделювання і системного удосконалення організації процесів надання ресторанних послуг. Підготовки фахівців, здатних виготовляти високоякісну продукцію згідно з опанованими сучасними технологіями, приймати рішення щодо виконання технологічних процесів, способів організації виробництва та розвиток харчової галузі в сучасних умовах, організацію виробництва, характеристику приміщень типів підприємств для обслуговування відвідувачів.
Заплановані результати навчання	Результати навчання (РН): РН1. Виконувати технологічні процеси виробництва харчової продукції із застосуванням сучасного технологічного устаткування. РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв. РН8. Обирати сучасне технологічне устаткування. РН9. Складати апаратурно-технологічні схеми приготування напоїв. РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва. РН12. Організовувати роботу окремих виробничих дільниць (підрозділів) харчових підприємств і координувати їх діяльність. РН14. Застосовувати ресурсоощадні та

	конкурентоспроможні технології для підвищення ефективності виробництва. РН15. Організовувати безпечні умови праці під час виробничої діяльності. РН16. Забезпечувати процес виробництва харчової та суміжної продукції з дотриманням вимог екологічної безпеки.
Заплановані знання та вміння	В результаті вивчення освітньої компоненти здобувач фахової передвищої освіти повинен володіти такими компетентностями: ІК. 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. ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК8. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні компетентності: СК2. Здатність контролювати режими технологічних процесів виробництва харчової продукції. СК4. Здатність застосовувати практичні уміння та навички під час виробництва якісної і безпечної продукції. СК7. Здатність обирати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчової та суміжної продукції. 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.

Навчальна логістика	II курс, III семестр Змістовний модуль I Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Тема 1.Класифікація закладів ресторанного господарства. Тема 2.Особливості організації ЗРГ. Тема 3,4.Семінарське заняття: функціонування мережі ЗРГ. Тема 5.Організація постачання ЗРГ сировиною. Тема 6.Організація постачання ЗРГ напівфабрикатами. Тема 7,8. Семінарське заняття: документальне оформлення постачання. Тема 9. Організація тарного господарства. Тема 10. Організація складського господарства. Тема11,12. Семінарське заняття: вимоги до зберігання сировини та тари згідно НАССР. Тема13. Структура виробництва, вимоги до функцій робочих місць. Тема14. Організація роботи заготівельних цехів. Тема15. Організація роботи доготівельних цехів. Тема16. Організація роботи спеціалізованих цехів. Тема17,18.Практична робота№1 «Організація роботи заготівельних цехів». Тема19,20. Практична робота№2 «Організація роботи доготівельних цехів».. Тема21. Оперативне планування роботи підприємств. Тема2 2. Види меню, їх характеристика. Тема23. Порядок розробки технологічної документації. Тема24.Інновації виробничої діяльності закладів ресторанного господарства. Тема25,26.. Практична робота №3»Складання плану-меню підприємства на день.» Змістовий модуль II. Основи проектування в закладах ресторанного господарства. Тема27.Поняття про проектування закладів ресторанного господарства. Тема 28. Мета проектування закладів ресторанного господарства. Тема 29. Завдання проекту. Тема 30. Основні принципи проектування. Тема 31. Види проектів закладів ресторанного господарства. Тема 32. Вимоги до проектів різних типів підприємств ресторанного господарства. Тема 33. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства. Тема 34. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства різних типів. Тема 35. Технологічні розрахунки при проектуванні закладів ресторанного господарства різних типів. Тема 36. Компонування приміщень. Тема 37,38. Практична робота №4» Визначення

	виробничої потужності підприємства» Тема 39,40. Практична робота №5 «Розрахунок та підбір механічного устаткування». Тема 41,42. Практична робота №6 «Розрахунок та підбір теплового устаткування». Тема 43,44. Практична робота №7 «Розрахунок та підбір холодильного устаткування». Тема 45,46. Практична робота №8 «Розрахунок площі виробничих приміщень» Тема 47,48. Практична робота №9 «Розрахунок площі торгівельних приміщень» Тема 49. Засоби реклами для формування попиту на продукцію. Тема50. Тактика та стратегія збуту продукції в умовах конкурентного середовища. Тема51, 52. Семінарське заняття: маркетинг в закладах ресторанного господарства. Тема53. Зміст і завдання раціональної організації праці. Тема55. Графіки виходу на роботу, їх характеристика. Тема56. Завдання нормування праці. Норми праці. Методи нормування праці. Методи вивчення витрат робочого часу. Тема57. Виробничий персонал, вимоги до нього. Тема58. Визначення чисельності працівників. Тема68. Особливості сервірування алкогольних напоїв. Тема59,60. Практична робота №10 «Оформлення графіків виходу на роботу працівників ЗРГ». Згідно наказу міністерства освіти і науки України №686 від 18.06.2021р на виконання курсових проєктів із фахових навчальних дисциплін зокрема «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» тарифікується 4(чотири) години на керівництво одним курсовим проєктом. Вид навчальної діяльності під час виконання курсового проєкту (консультації): 1. Вибір теми курсового проєкту. 2. Формулювання мети й завдань дослідження. 3. Підбір та вивчення літератури. 4. Складання плану (графіку написання) курсового проєкту. 5. Написання вступу. 6. Підготовка основної частини. 7. Алгоритм проведення розрахунків згідно вимог. 8. Моделювання доготівельних цехів ЗРГ. 9. Формулювання висновків. 10. Оформлення списку використаних джерел. 11. Перевірка та доопрацювання курсового проєкту. 12. Оформлення курсового проєкту, додатків. 13. Рецензування курсового проєкту. 14. Захист курсового проєкту.
Види занять	Лекції, семінарські, практичні роботи, самостійна робота.

Методи навчання	– вербальні/словесні (лекція, пояснення, розповідь); – наочні (ілюстрація, демонстрація); – пояснювально-ілюстративний; – робота з документом.
Пререквізити	Міждисциплінарні зв'язки: матеріал предмету базується на знаннях, одержаними здобувачами освіти з освітніх компонентів: ОК1- «Історія України», ОК7-«Комп'ютерна техніка», «Охорона праці», «Екологія», ОК10- «Неорганічна та фізична і колоїдна хімія», ОК11- «Органічна хімія», ОК12-«Аналітична хімія», ОК13- «Біохімія, мікробіологія та фізіологія», ОК19- «Організація виробництва в ЗРГ», ОК21- «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», ВК2- «Програма безпеки харчування та НАССР», ОК-17 «Технологія виробництва кулінарної продукції», ОК-25 «Устаткування закладів ресторанного господарства».
Постреквізити	ОК3 »Соціологія», ОК11 «Органічна хімія», ОК12 «Аналітична хімія», ОК14 «Процеси і апарати харчових виробництв», ОК22 «Товарознавство харчових продуктів», ОК23 «Технологія кондитерських виробів», ОК24 «Етнічні кухні», ОК26 «Навчальна практика», ВК4 «Основи кулінарного мистецтва оформлення продукції ресторанного господарства».
Рекомендовані навчально-методичні матеріали для вивчення навчальної дисципліни	Базова 1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с 2. Архипов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. – 384 с. 3. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. – К.: Вища школа, 1995. – 550 с. 4. Карпенко В.Д. Організація підприємств громадського харчування / В.Д. Карпенко, Л.Л. Рогова, В.Г. Шкапура. – К.: ЗАТ «ВІПОЛ», 2000. - 244 с. 5. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша – 2004. – 336 с. 6. 11. Старовойт Л.Я. Кулінарія / Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова. – К.: Генеза, 1999. – 430 с. Додаткова 1. Ананьев, В.Г. Бар без алкоголю / В.Г. Ананьев// - К.: Экономика, 2008.- 187с. 2. Барановский, В. Официант. Бармен / В. Барановский// -: Феникс, 2001.- 258 с. 3. Борман, П. Коктейли / П. Борман// - М.: Внешсигма, 2007.- 227с. 4. Богушева В.Н. Бари і ресторани. Мистецтво обслуговування. - Н/д: Фенікс, 2002.- 198с.

	Інформаційні ресурси 1. Економіка України [Електронний ресурс] : політико-економічний журнал. –2015. –№ 1. – 152 с. – Електрон. версія друк. вид. –Режим доступу : 64 http://www.nbuv.gov.ua/portal/#E. –Дата останнього доступу : 20.01.2017. – Назва з екрану. 2. Верховна Рада України [Електронний ресурс] : офіційний веб-сайт / Верховна Рада України; Управління комп'ютеризованих систем. –К. : Верховна Рада України, 1994 –. –Веб-сайт. –Режим доступу : http://www.rada.gov.ua – Мова укр., англ. –Дата останнього доступу : 20.01.2017. –Назва з екрану. 3. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс] : офіційний веб-сайт / Кабінет Міністрів України; Управління комп'ютеризованих систем. –К. : Кабінет Міністрів України, 1994 –. –Веб-сайт. –Режим доступу : http://www.minagro.kiev.ua –Мова укр., англ. –Дата останнього доступу : 20.01.2017. –Назва з екрану.
Матеріально-технічне забезпечення	Використання обладнання навчального кабінету та STEM-лабораторії для показу презентацій та проведення семінарських занять, контрольних тестів, перевірки завдань самостійної роботи, консультування. Навчально-методичний комплекс дисципліни, особистий конспект лекцій, презентації, відеоматеріали. Ноутбук, інтерактивна дошка, проектор. Інформаційно-комунікаційні системи, програмне забезпечення. Методичні рекомендації, щодо виконання практичних, семінарських, самостійних робіт.
Процес навчання	Робота під час проведення лекцій, усне опитування; тестування; навчальна дискусія, обговорення, вирішення поставлених завдань на практичних заняттях, семінарські заняття тощо. Традиційні та інноваційні технології навчання.
Семестровий контроль, критерії оцінювання	Форма семестрового контролю – курсовий проект. Захист курсового проекту включає наступне: - відповідність назви змісту роботи; - актуальність дослідження; - практична значущість роботи; - використання фахової літератури; - рівень обґрунтування; - оформлення роботи; - уміння здобувача освіти розкривати в усній доповіді зміст розглянутих у курсовому проекті положень; - компетентність у відповідях на запитання під час захисту курсового проекту. Критерії оцінювання: З метою дотримання єдиного підходу до оцінювання навчальних досягнень здобувачів фахової передвищої освіти знання оцінюються як з теоретичної, так і з практичної підготовки відповідно до 12-ти бальної шкали за такими критеріями:

Початковий рівень:

1 бал - здобувач освіти володіє навчальним матеріалом на рівні елементарного розпізнавання і відтворення окремих фактів, елементів, об'єктів, що позначаються здобувачем освіти окремими словами чи реченнями.

2 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на елементарному рівні засвоєння, викладає його уривчастими реченнями, виявляє здатність викласти думку на елементарному рівні.

3 бали - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

Середній рівень:

4 бали здобувач освіти володіє матеріалом на початковому рівні, значну частину матеріалу відтворює на репродуктивному рівні.

5 балів - здобувач освіти володіє матеріалом на рівні, вищому за початковий, здатний за допомогою викладача логічно відтворити значну його частину.

6 балів - здобувач освіти може відтворити значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння основних положень, за допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, порівнювати та робити висновки, виправляти допущені помилки.

Достатній рівень:

7 балів - здобувач освіти здатний застосовувати вивчений матеріал на рівні стандартних ситуацій, частково контролювати власні навчальні дії, наводити окремі власні приклади на підтвердження певних тверджень.

8 балів - здобувач освіти вміє порівнювати, узагальнювати, систематизувати інформацію під керівництвом викладача, в цілому самостійно застосовувати її на практиці, контролювати власну діяльність, виправляти помилки і добирати аргументи на підтвердження певних думок під керівництвом викладача.

9 балів - здобувач освіти вільно володіє вивченим обсягом матеріалу, в тому числі і застосовує його на практиці; вільно розв'язує задачі в стандартних ситуаціях, самостійно виправляє допущені помилки, добирає переконливі аргументи на підтвердження вивченого матеріалу.

Високий рівень:

10 балів – здобувач освіти виявляє початкові творчі здібності, самостійно визначає окремі цілі власної навчальної діяльності, оцінює окремі нові факти, явища, ідеї; знаходить джерела інформації та самостійно використовує їх відповідно до цілей, поставлених викладачем.

11 балів - здобувач освіти вільно висловлює власні думки і відчуття, визначає програму особистої пізнавальної діяльності, самостійно оцінює різноманітні життєві явища і факти, виявляючи особисту позицію щодо них; без допомоги викладача знаходить джерела інформації і використовує одержані відомості відпов

	іднодометит а завдань власної пізнавальної діяльності. Використовує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях. 12 балів - здобувач освіти виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власні обдарування і нахили, вміє самостійно здобувати знання. Відповідність рейтингових показників оцінкам за національною шкалою та шкалою ECTS: - Високий рівень (10-12 балів) – відмінно, літера А; - Достатній рівень: 9балів – дуже добре , літера В; 7-8 балів – добре, літера С; - Середній рівень: 6 балів – задовільно, літера D; 4-5 балів, літера Е; - Початковий рівень: 3 бали – незадовільно, літера Fx 1-2 бали – літера F
Політика навчальної дисципліни	Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: – дотримання норм Конституції України та чинного законодавства України в сфері освіти; – дотримання загальновизнаних етичних норм поведінки; – дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; – самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); – політика щодо термінів виконання та перездач. Роботи, які здаються із порушенням термінів, без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої кількості балів). Перездача відбувається із дозволу викладача за наявності поважних причин. – досягати визначених для відповідного рівня освіти результатів навчання; – посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; – повагу до педагогічних, науково-педагогічних працівників та інших співробітників закладу освіти; – використання у навчальній або дослідницькій діяльності лише перевірених та достовірних джерел інформації та правильно посилається на них; – не пропонувати хабар (неправомірну вигоду) за отримання будь-яких переваг у освітній або дослідницькій діяльності; – списування під час контрольних робіт, заліку заборонені (в тому числі з використанням мобільних пристроїв) лише під час он-лайн тестування та для пошуку необхідної інформації під час уроку. Їх дозволяється використовувати; – негайно повідомляти керівництво (дирекцією) закладу освіти у разі отримання для виконання рішень

	чи доручень, які є незаконними або такими, що становлять загрозу правам, свободам, які охороняються законом, для окремих громадян, юридичних осіб, державним або суспільним інтересам; – відвідування занять є обов’язковим. За об’єктивних причин (наприклад хвороба) навчання може відбуватися в он-лайн режимі; – нести відповідальність за порушення академічної доброчесності. надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації; – поважати честь і гідність інших осіб, навіть, якщо їх погляди відрізняються від ваших.		
Методична комісія	Циклова комісія підготовки фахових молодших бакалаврів		

Силабус затверджено на засіданні циклової комісії
 Протокол №1 від 26.08. 2025р.