



НАЙМЕНУВАННЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ ТА КОМУНІКАЦІЯ	
Дисципліна	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства
Викладач (і), його e-mail	Косова Іванна Миколаївна, kosova.ivanna@ktbp.net.ua Новосад Тетяна Іванівна, novosad.tetiana@ktbp.net.ua
Комунікація зі здобувачами освіти	Здійснюється електронною поштою, на заняттях згідно розкладу занять, за графіком консультацій на відповідний навчальний семестру, Viber-групах відповідної навчальної групи. Базовою платформою для комунікації викладача зі здобувачами освіти є онлайн платформа ZOOM
Розклад занять	Розміщено на інформаційній дошці освітньої компоненти (перший поверх) та у Viber-групі відповідної навчальної групи
Розклад консультацій	Розміщено на інформаційній дошці навчальної частини (перший поверх), у Viber-групі відповідної навчальної групи та інформаційних таблицях навчальних кабінетів (аудиторій)
АНОТАЦІЯ ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Мета курсу	Головною метою викладання навчальної дисципліни є формування теоретичних знань, практичних навичок, вмінь із організації технологічного процесу на виробництві, а також з організації виробництва у закладах ресторанного господарства різних форм власності.
Цілі та завдання курсу	Основні завдання вивчення дисципліни у майбутніх фахівців спрямовані на глибокі і систематичні знання з загальних закономірностей формування знань із сучасного стану ресторанного господарства, основних напрямків його розвитку, особливостей діяльності ЗРГ. Застосування отриманих знань при вирішенні різноманітних та конкретних завдань з організації роботи кожної виробничої ланки закладів ресторанного господарства.
ОПИС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ	
Форми і методи навчання	Обсяг освітньої компоненти становить 7 кредитів ЄКТС (210 годин) у 3, 4, 5 і 6 семестрах другого та третього років навчання. Освітня компоненти реалізується за денною та заочною формами навчання. Методами навчання є лекційні, практичні, семінарські заняття, презентації, тестові завдання, самостійні завдання. Лекційне заняття (лекція) – основна форма проведення навчальних занять у фаховому коледжі, призначених для засвоєння теоретичного матеріалу. Тематика курсу лекцій визначається Програмою навчальної дисципліни. Семінарське заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує дискусію навколо попередньо визначених тем, до котрих студенти готуються заздалегідь та вид навчального заняття практичного характеру, спрямований на поглиблення, розширення, деталізацію і закріплення теоретичного матеріалу. Перелік тем семінарських занять визначається Програмою навчальної дисципліни. На кожному семінарському занятті викладач оцінює виконані студентами завдання, їх виступи, активність у дискусії, уміння формулювати і відстоювати свою позицію тощо. Підсумкова оцінка за роботу на семінарському занятті виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Практичне заняття – форма навчального заняття, при якій викладач організовує детальний розгляд студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формує вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання здобувачем(-кою) освіти відповідно сформульованих завдань. Практичне заняття включає проведення попереднього контролю знань, умінь і навичок студентів, постановку загальної проблеми викладачем та її обговорення за участю студентів, розв'язування завдань, їх перевірку, оцінювання. Підсумкова оцінка за виконану практичну роботу виставляється в журналі обліку роботи академічної групи. Оцінки, отримані здобувачем освіти за семінарські та практичні заняття враховуються при виставленні оцінки за відповідний модуль навчальної дисципліни "Організація виробництва у закладах ресторанного господарства". Під час викладання навчальної дисципліни підлягають використанню такі навчальні методи, як: розповідь, пояснення, бесіда, лекція, практичне завдання. Вищевказані методи навчання формують здатність мислити критично та креативно
Перелік модулів, розділів, тем	Перелік модулів: Модуль 1 Заклади ресторанного господарства, їх класифікація, організація продуктового і матеріального постачання, складського, тарного господарства Модуль.2 Структура виробництва, оперативне планування роботи виробництва Модуль.3 Оперативне планування роботи виробництва, основи наукової організації праці Модуль.4 Організація роботи заготівельних цехів заготівельного підприємства. Організація роботи заготівельних цехів підприємства з повним виробничим циклом Модуль.5 Організація виробництва в доготівельних цехах, цехах з виробництва кондитерських виробів, з виробництва борошняних виробів, допоміжних і виробничих приміщень. Модуль.6 Організація контролю якості готової продукції. Організація роботи роздавальних. Основи проектування ЗРГ.
Самостійна робота здобувачів освіти	Робота студентів складається із самостійного вивчення з певного переліку тем або тем, що потребують поглибленого вивчення. Самостійна робота контролюється у вигляді усного опитування, перевірки вирішення ситуаційних виробничих завдань, написання конспектів. Перелік тем самостійної роботи: 1. Ознайомлення з галузевими нормативними документами.



	<ol style="list-style-type: none"> 2. Складання таблиці з класифікацією та характеристикою ЗРГ. 3. Вивчення договорів постачання на сировину. 4. Характеристика режимів та способи зберігання продуктів. 5. Складання таблиці з класифікацією тари. 6. Робота з єдиним тарифно-кваліфікаційним довідником. Графічне зображення схеми планування робочих місць виробничих приміщень. 7. Ознайомлення з нормативно -технологічною документацією. 8. Ознайомлення з асортиментними мінімумами різних закладів РГ. 9. Складання плану - меню для різних ЗРГ. 10. Розрахунок сировини для меню комплексного обіду. 11. Вивчення видів графіків виходу на роботу. 12. Розрахунок кількості напівфабрикатів та відходів з овочів. 13. Розрахунок кількості відходів та напівфабрикатів при обробці м'ясо-рибної сировини. 14. Характеристика рибних напівфабрикатів риби лускатих порід. 15. Складання виробничої програми кулінарного цеху. 16. Аналіз технологічного процесу розміщення устаткування овочевого цеху їдальні Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій ,бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки". 17. Аналіз технологічного процесу обробки м'яса в м'ясо-рибному цеху їдальні Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій ,бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки". Зображення схеми розміщення обладнання в м'ясному цеху. 18. Аналіз технологічного процесу приготування гарячих страв в гарячому цеху їдальні Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій ,бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки". 19. Аналіз технологічного процесу приготування холодних страв Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій ,бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки". 20. Складання виробничої програми кондитерського цеху різної потужності. 21. Організація роботи цеху з виробництва борошняних виробів. 22. Вивчення розміщення обладнання в кондитерському цеху. 23. Схеми розміщення обладнання допоміжних приміщень. 24. Заповнення бракеражного журналу згідно індивідуального завдання. 25. Аналіз організації роботи роздавальні типу лінії прилавків самообслуговування в їдальні Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій ,бізнесу та права ВНУ імені Лесі Українки". 26. Вивчення складу приміщень підприємств ресторанного господарства: торговельні, виробничі, складські, побутові, технічні. Їх характеристика і вимоги до взаємозв'язку. 27. Розрахунок площі виробничих приміщень. Виконання компоновки приміщень ЗРГ. 28. Вимоги до ділянки забудови та будівлі ЗРГ при самостійній забудові.
Політика викладача щодо студента	<p>Політика навчальної дисципліни визначається системою вимог, які викладач заявляє до студента при вивченні дисципліни, та ґрунтується на засадах академічної доброчесності.</p> <p>Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них; - систематично брати активну участь у освітньому процесі; - чітко й вчасно виконувати навчальні завдання; - не займатися сторонніми справами на заняттях; - вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях; - вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань; - вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи; - у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується; - уникати проявів академічного плагіату. <p>Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм академічної доброчесності під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичних завдань. Студент повинен вчасно виконувати і здавати практичні, самостійні роботи та семінари. За умови відсутності здобувача освіти на семінарському чи практичному занятті, отримання негативної оцінки на семінарських чи практичних заняттях визначений день для відпрацювання пропущених занять, негативних оцінок відповідно до розкладу консультацій</p>
Програмні результати навчання	<p>За результатами вивчення навчальної дисципліни здобувачі фахової передвищої освіти повинні освоїти структуру виробництва закладів ресторанного господарства, суть і основні напрямки на виробництві, принцип виконання технологічних розрахунків для забезпечення ефективних умов в організації роботи закладів ресторанного господарства.</p> <p>В результаті вивчення дисципліни здобувачі освіти повинні:</p>



	<p>- знати завдання і зміст мету, його зв'язки з іншими предметами, сучасний етап і перспективи розвитку галузі ресторанного господарства та зміни, що відбуваються в ній; законодавчі та нормативно-правові документи, що регламентують діяльність галузі; особливості виробничо-торгової діяльності ресторанного господарства, види, типи, та структуру ЗРГ; організацію продовольчого і матеріального-технічного постачання; правила приймання, зберігання та відпуску продуктів, матеріально-технічних засобів у складських приміщеннях, класифікацію, нові види тари, організацію товарообігу; структуру виробництва різних ЗРГ, взаємозв'язок і розташування виробничих цехів у відповідності з технологічним процесом, суть кваліфікаційного розподілу праці, тарифно-кваліфікаційні характеристики робітників підприємства; організацію і послідовність оперативного планування роботи виробництва, нормативно-технічну документацію, яку використовують на виробництві; складання плану-меню, розрахунку необхідної кількості сировини; суть і основні напрямки організації праці на виробництві; організацію роботи цехів у відповідності з технологічним процесом, санітарними правилами, вимогами охорони праці, техніки безпеки, організацію праці на робочих місцях у виробничих цехах; організацію роботи і робочих місць у допоміжних виробничих приміщеннях; значення бракеражу для покращення якості їжі, яку випускають, види бракеражу, його організацію, порядок проведення; організацію роботи і робочих місць на різних видах роздавальних ліній, роздавального обладнання; основи проектування ЗРГ; принципи виконання технологічних розрахунків; основи планування рішень ЗРГ;</p> <p>- вміти вирішувати виробничі ситуації; керуватись в своїй діяльності нормативно-законодавчими актами, що регулюють роботу ЗРГ; складати заявки на продукти і матеріально-технічні засоби; документально оформляти приймання і відпуск товарів; складати план-меню і виробничу програму для різних підприємств; проводити розрахунок необхідної кількості страв, сировини, н/ф, розробляти і розподіляти завдання виробничим бригадирам; класифікувати затрати робочого часу, визначити чисельність персоналу з врахуванням раціональних форм розподілу праці, норм виробітку, складати графіки виходу на роботу робітників виробничих цехів; організувати робочі місця з урахуванням НОП та досягнень НТП; проводити бракераж, оформляти бракеражний журнал, проводити заходи з підвищення якості готових страв та виробів; вибирати, оцінювати ефективність використання, зручність розміщення.</p>
ПОЛІТИКА ЩОДО ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ	
Форми контрольних заходів та організація оцінювання	
Попередній, поточний, повторний контроль	<p>Поточний контроль передбачає перевірку якості засвоєння знань у процесі вивчення конкретних тем. Поточний контроль передбачає оцінювання теоретичних знань, практичних умінь та навичок, які здобувач освіти набув після опанування навчального матеріалу. Поточний контроль проводиться на практичних, семінарських заняттях та за результатами виконання самостійної роботи.</p> <p>Виконання практичних робіт оцінюється за дванадцятибальною шкалою, за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5 шляхом перевірки виконання здобувачами освіти письмових завдань, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи.</p> <p>Семінарські заняття включають індивідуальні виступи здобувачами освіти та виконання ними письмових завдань, оцінюються за дванадцятибальною шкалою за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5, при цьому враховується виконання здобувачами освіти самостійної роботи.</p> <p>Самостійна робота оцінюється за дванадцятибальною шкалою за критеріями наведеними у пункті 5.2 розділу 5 і враховується при виставленні оцінки за практичне або семінарське заняття</p>
Рубіжний контроль	<p>Рубіжний контроль пов'язаний з перевіркою знань, умінь та навичок в обсязі модуля навчальної дисципліни. Оцінка за модуль визначається за дванадцятибальною шкалою з врахуванням усіх поточних оцінок та обчислюється як середня арифметична, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку, який передбачає оцінювання результатів навчання. Оцінка за диференційований залік (семестрова оцінка) виставляється як середня арифметична з урахування усіх оцінок за модулі, яка округлюється до найближчого цілого числа, згідно загальноприйнятих математичних правил округлення чисел - число із десятими від 1 до 4 десятих округлюється до попереднього цілого числа, а число із 5 і більше десятими округлюється до наступного цілого числа, на користь здобувача освіти. Оцінювання проводиться за дванадцятибальною національною шкалою та ECTS. Семестровий диференційований залік не передбачає обов'язкової присутності здобувача освіти</p>
Перескладання	<p>Перескладання семінарських та практичних занять, окремих модулів навчальної дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" не передбачено.</p> <p>Перескладання усієї навчальної дисципліни "Організація виробництва у закладах ресторанного господарства" здійснюється відповідно до розділів 4, 5 Порядку визначення академічних різниць, повторного вивчення навчальних дисциплін та організації платних факультативів Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" https://drive.google.com/file/d/1iWRpSMyl6WCq2zxlfmkAQuaEDqYUS7xr/view</p>
ПОЛІТИЧНА ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ	
<p>Викладачі та студенти зобов'язані дотримуватися вимог, які встановлені статтею 42 Закону України "Про освіту". Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:</p>	



- ✓ 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);
- ✓ посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- ✓ дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- ✓ надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації

ПОРЯДОК ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

При проведенні оцінювання застосовується шкала та загальні критерії, визначені Порядком забезпечення релевантності, надійності, прозорості та об'єктивності оцінювання Відокремленого структурного підрозділу "Фаховий коледж технологій, бізнесу та права Волинського національного університету імені Лесі Українки" (https://drive.google.com/file/d/1umSggGw7M8n-IU39occRC_r-am8K9Nlt/view)

Шкала оцінювання у фаховому коледжі

Оцінювання за національною шкалою:		Оцінювання за шкалою ЄКТС:	
рівень компетентності (навчальних досягнень)	12-бальна оцінка	відсотки (бали) оцінки	оцінка
Високий (творчий)	12	98-100	A (відмінно)
	11	95-97	
	10	90-94	
Достатній (конструктивно-варіативний)	9	82-89	B (дуже добре)
	8	79-81	C (добре)
	7	75-78	
Середній (репродуктивний)	6	67-74	D (задовільно)
	5	64-66	E (достатньо)
	4	60-63	
Початковий (рецептивно-продуктивний)	3	35-59	FX (незадовільно)
	2	20-34	F (неприйнятно)
	1	1-19	
Неатестований (неатестована)	0	0	—

Критерії оцінювання в межах освітньої компоненти

Рівні компетентності	Оцінка, бали	Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів освіти в межах освітньої компоненти, визначені у термінах оцінювання
Високий	12	Здобувач(-ка) фахової передвищої освіти глибоко і всебічно знає зміст навчальної дисципліни, в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, усвідомлено використовує їх у стандартних та нестандартних ситуаціях, логічно мислить і будує відповідь, узагальнює опанований матеріал, успішно розв'язує завдання підвищеної складності, вільно використовує набуті теоретичні знання при аналізі практичного матеріалу, аргументовано висловлює свою власну думку щодо питань, які винесені на обговорення. Виявляє творчий підхід і здібності щодо виконання виробничих ситуацій, самостійно розвиває свої обдарування та нахили, самостійно користується джерелами інформації. Досконало володіє знаннями з процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичних занять, уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, приймати рішення; виявляє варіативність мислення і раціональність у виборі способу розв'язання поставлених завдань; має системні, міцні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні ситуацій виробничого характеру. Здобувач(-ка) освіти має міцні, ґрунтовні знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, нормативно-технологічною документацією, приймати рішення. Виступ здобувача освіти характеризується логічністю, структурованістю, умінням захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації.
	11	Здобувач(-ка) фахової передвищої освіти має високий рівень засвоєння знань, в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, добре володіє лекційним матеріалом, відзначається повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу, вміє висловлювати й аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення. Проявляє творчі здібності щодо вирішення виробничих ситуацій, самостійно розвиває свої обдарування та нахили. Досконало володіє знаннями з процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує план самостійної роботи; опрацьовує додаткову літературу; вміє узагальнити та систематизувати набуті знання. Відповіді відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу.



		Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичних занять, аргументовано використовує теоретичні знання, дотримується послідовності і точності при розв'язанні практичних завдань; має гнучкі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні ситуаційних виробничих завдань. Здобувач(-ка) освіти має гнучкі знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи. Уміє знаходити інформацію та аналізувати її, ставити та розв'язувати завдання проблемного характеру. Відповіді відзначаються повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу.
	10	Здобувач(-ка) освіти має міцні, ґрунтовні знання у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи. Уміє самостійно аналізувати, оцінювати, узагальнювати опанований матеріал, самостійно користуватися джерелами інформації, нормативно-технологічною документацією, приймати рішення. Виступ здобувача освіти характеризується логічністю, структурованістю, умінням захищати свою позицію та здійснювати узагальнення інформації. Здобувач(-ка) фахової передвищої освіти має високий рівень засвоєння знань, добре володіє лекційним матеріалом, відзначається повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу, вміє висловлювати й аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення. Проявляє здібності щодо вирішення виробничих ситуацій, висловлює своє ставлення до тих чи інших проблем, демонструє високий рівень засвоєння практичних навичок, робить узагальнюючі висновки. Володіє знаннями з процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства. Здобувач(-ка) освіти повністю виконує усі завдання практичних занять, вміє точно і правильно застосувати теоретичні знання при розв'язанні практичних завдань; має глибокі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні ситуаційних завдань. Здобувач(-ка) освіти має повні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи; вміє висловити і аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення, теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами.
Достатній	9	Здобувач(-ка) фахової передвищої освіти має високий рівень засвоєння знань, в обсязі та у межах вимог силабусів/навчальних програм, аргументовано використовує їх у різних ситуаціях, добре володіє лекційним матеріалом, відзначається повнотою, вичерпністю та логічною послідовністю викладу матеріалу, вміє висловлювати й аргументувати власну думку щодо питань, які винесені на обговорення. Проявляє творчі здібності щодо вирішення виробничих ситуацій, самостійно розвиває свої обдарування та нахили. Здобувач(-ка) освіти добре володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією. Здобувач (-ка) знає процес організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства. Здобувач(-ка) освіти в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал у межах навчальної програми; обґрунтовано відповідає на запитання; об'єктивно аналізує виробничу ситуацію, вміє використовувати різноманітні джерела знань при вирішенні проблемних ситуацій. Здобувач(-ка) освіти повністю та правильно виконує завдання практичної роботи, застосовує знання в стандартних ситуаціях, уміє аналізувати й систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази із самостійною і правильною аргументацією; має добрі знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має добрі знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; в повному обсязі, логічно та усвідомлено відтворює навчальний матеріал; правильно та обґрунтовано відповідає на запитання
	8	Знання здобувача(-ки) освіти є достатніми, він (вона) застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки, загалом контролює власну діяльність. Володіє вміннями і навиками з процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства, допускає можливі помилки не принципового характеру. Відповідь його (її) логічна, хоч і має неточності. Здобувач(-ка) освіти самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; розуміє мету власної навчальної діяльності та самостійно визначає завдання для її досягнення. Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні виконує завдання практичної роботи, але допускає неточності; намагається аналізувати, встановлювати найсуттєвіші зв'язки і залежність між явищами, фактами, робити висновки; має достатні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань. Здобувач(-ка) освіти має достатні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також із тем самостійної роботи; відповідь його (її) логічна, але містить окремі недоліки в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань
	7	Здобувач(-ка) освіти правильно відтворює навчальний матеріал, знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, частково контролює навчальні дії.



		<p>Здобувач(-ка) освіти на достатньому рівні володіє навчальним матеріалом але допускає незначні помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; має невеликі труднощі з аргументацією окремих теоретичних положень; обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево, при аналізі ситуацій допускає неточності. Характеризує процес організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти правильно виконує завдання практичної роботи, володіє навчальним матеріалом але допускає незначні помилки; не достатньо вміє самостійно мислити; при аналізі ситуацій допускає неточності; має необхідні знання з тем самостійної роботи та вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти має необхідні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; знає основоположні теорії і факти, вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, обґрунтування висновків проводить дещо поверхнево</p>
Середній	6	<p>Здобувач(-ка) освіти виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу. Відповідь його (її) правильна, але недостатньо осмислена. Вміє застосовувати знання при виконанні завдань за зразком.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти орієнтується в сутності основних теоретичних положень; його знання мають загальний характер, не завжди підкріплені прикладами; знає і може відтворити значну частину матеріалу, але ці знання можуть мати несистемний характер. Знає загальні вимоги процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти виконує завдання практичної роботи за зразком, виявляє знання й розуміння основних положень навчального матеріалу; орієнтується в сутності основних теоретичних положень та тем самостійної роботи, частково вміє застосовувати їх при розв'язанні завдань.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти має задовільні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; у виступі виявляє володіння навчальним матеріалом, але припускається окремих недоліків в послідовності викладення, повноті аналізу чи коментуванні певних питань або у висновках і допускає незначні фактичні помилки</p>
	5	<p>Здобувач(-ка) освіти відтворює основний навчальний матеріал, здатний (-а) з помилками й неточностями дати визначення понять, сформулювати правило. Характеризує загальні вимоги процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; не виконує повністю план самостійної роботи і не опрацьовує додаткової літератури.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти частково виконує завдання практичної роботи за зразком, відтворює основний навчальний матеріал із помилками і неточностями, розуміє основні поняття, але не має сформованої цілісної картини знань; має часткові знання з тем самостійної роботи та не використовує їх при розв'язанні завдань.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти має часткові знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; виступ його (її) характеризується частковим відтворенням навчального матеріалу, з помилками і неточностями</p>
	4	<p>Здобувач(-ка) освіти з допомогою викладача відтворює основний навчальний матеріал, може повторити за зразком певну операцію, дію. Характеризує загальні вимоги процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства. Його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими; відсутня логічна послідовність виконання дій та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти виконує окремі завдання практичної роботи з допомогою викладача, відсутня логічна послідовність виконання завдань та немає достатнього обґрунтування вирішуваних ситуацій; має недостатні знання з тем самостійної роботи та не застосовує їх при розв'язанні завдань.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти має недостатні знання, у межах навчального матеріалу, що виноситься на семінарське заняття, а також з тем самостійної роботи; його (її) відповіді є неповними і недостатньо аргументованими</p>
Початковий	3	<p>Здобувач(-ка) освіти відтворює частину навчального матеріалу, з допомогою викладача виконує елементарні завдання. Має фрагментарні знання з процесу організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти не виконує план самостійної роботи; не може розкрити змісту питання, не орієнтується в практичних ситуаціях, має труднощі у відповідях на додаткові питання.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи з допомогою викладача, не орієнтується в практичних ситуаціях, допускає помилки у визначенні понять та аналізі фактів, не застосовує отримані знання в конкретній ситуації.</p> <p>Здобувач(-ка) освіти не може розкрити змісту питань, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи; матеріалу непослідовний і нечіткий, має труднощі у відповідях на додаткові питання</p>



	2	Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, має нечіткі уявлення про об'єкт вивчення, а саме: процес організації виробництва у структурних підрозділах закладів ресторанного господарства Здобувач(-ка) освіти виконує елементарні завдання практичної роботи, не володіє знаннями щодо значної частини програмного матеріалу, припускається суттєвих помилок, із великими труднощами виконує практичні завдання. Здобувач(-ка) освіти відтворює незначну частину навчального матеріалу, що виносяться на семінарське заняття, не виконує план самостійної роботи
	1	Здобувач(-ка) освіти розрізняє об'єкти вивчення з організації виробництва у закладах ресторанного господарства
Неатестований	0	Здобувач(-ка) освіти порушує політику академічної доброчесності та викладач не може провести підсумковий (семестровий) контроль через систематичну відсутність його (її) на заняттях і невиконання ним(нею) обов'язкових робіт (наявність з обов'язкових видів занять)
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА		
1.	Новосад Т. І. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (181 "Харчові технології"/ 5.05170101 "Виробництво харчової продукції") : Навчальний посібник / Т. І. Новосад. – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2016. – 328 с.	
2.	Новосад Т. І. Організація виробництва в ЗРГ Методичні рекомендації до підготовки, оформлення та захисту курсових проєктів: Навчально-методичний посібник. / Т. І. Новосад. – Луцьк: Коледж технологій, бізнесу та права СНУ імені Лесі Українки, 2017. – 192 с.	
Основна література		
3.	Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства , Навч. посібник / В. В. Архіпов. – Київ: Центр учбової літератури Фірма Інкос, 2017. – 280 с.	
4.	Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства (Блок 1) [Текст]: навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.	
5.	Сєногонова Л. І. 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.	
Допоміжна література		
6.	Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. 3-є вид. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 342 с.	
7.	Бурдо А.К. Конспект лекцій з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології», ступеня вищої освіти бакалавр, освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу», денної та заочної форм навчання /Укладач: А.К. Бурдо / За ред. Л.М. Тележенко. – Одеса: ОНТУ, 2021 р. – 88 с. http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/OVZRGzKR_Konspekt_leksiji_2021_TH.pdf	
8.	Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов. – К.: Арій, 2023. – 992 с.	
9.	Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. / Є.В. Клопотенко. – Київ, 2024. - 880с.	
10.	Н.О. П'ятницької Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2024. – 557 с.	
Інформаційні ресурси в Інтернеті		
11.	Електронний підручник «Організація виробництва в ЗРГ» - Режим доступу: https://kdket.lcloud.in.ua/ebook/1519	
12.	Теоретичні відомості «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства» - Режим доступу: https://hub.nmcbok.com.ua/teoretichni-vidomosti-orhanizatsiia-vyrobnystva-u-zakladakh-restorannoho-hospodarstva/	
13.	Osvita.ua – Режим доступу: http://osvita.ua/vnz/reports/econom_pidpr/19735/	