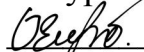


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу

 О. В. Орленко
“02” вересня 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.3.6. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Спеціальність 241. Готельно-ресторанна справа

Факультет економіки і менеджменту


2019-2020 навчальний рік

Робоча програма з дисципліни «Організація ресторанного господарства» для студентів за спеціальністю 241. Готельно-ресторанна справа. Розроблена на основі авторської програми навчальної дисципліни «Організація готельного господарства» включеної до збірки авторських програм навчальних дисциплін для підготовки бакалавра спеціальності 241. Готельно-ресторанна справа.

Розробники: Носова І.О. доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Робоча програма схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Протокол від “02” вересня 2019 року № 2

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  (Орленко О.В.)

©Носова 2019 рік

© ХДУ, 2019 рік

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів 14/420	Галузь знань 24. «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 4 Змістових модулів – 4 Загальна кількість годин Денна - 420 5 семестр - 90 6 семестр 90 7 семестр -120 8 семестр-120	241. Готельно-ресторанна справа	Рік підготовки:	
		3-й, 4-й	
		семестр	
		5-й; 6-й; 7-й, 8-й	
	Лекції		
	5 семестр - 30 6 семестр – 30 7 семестр-18 8 семестр-45		
	Практичні, семінарські		
	5 семестр - 34 6 семестр – 34 7 семестр-18 8 семестр- 45		
	Лабораторні		
	-		
Самостійна робота			
5 семестр - 52 6 семестр – 52 7 семестр - 52 8 семестр -52			
Вид контролю:			
5 семестр – залік 6 семестр – залік 7 семестр – екзамен 8 семестр - екзамен			
Ступень вищої освіти: «бакалавр»			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить:
для денної форми навчання - 64:116

Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета курсу:

Мета дисципліни - формуванні у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі; наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин; набутті навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу

Завдання курсу:

- Теоретичні

- ознайомлення з основами організації закладів ресторанного господарства як ланки з надання послуг;
- ознайомлення з основами організації постачання закладів ресторанного господарства;
- ознайомлення з основами організації складського й тарного господарства;
- ознайомлення з особливостями організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- ознайомитися з загальними принципами організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;

- Практичні:

- знати характеристику та класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організувати обслуговування банкетів та прийомів;
- організувати обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організувати процес обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організувати обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональноорганізувати працю в закладах ресторанного господарства;

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;
- організацію роботи складського та тарного господарств;

- основні функції оперативного планування виробництва;
- особливості організації роботи заготівельних цехів;
- особливості організації роботи доготівельних цехів;
- особливості організації повсякденного обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування спеціальних заходів, банкетів.

В результаті вивчення цієї дисципліни студенти повинні вміти:

- визначати та розробляти виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
- раціонально організувати трудові процеси на підприємстві ресторанного господарства;
- раціональної організації та обслуговування робочих місць у підрозділах закладів ресторанного господарства;
- системно аналізувати та оперативного планувати виробництво;
- організувати постачання та збутову діяльність закладів ресторанного господарства;
- організувати обслуговування споживачів у ресторані;
- організувати обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”;
- організувати обслуговування банкетів та прийомів, у т.ч. іноземних туристів;
- організувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства.

Компетентності:

Здатність розв’язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у готельно-ресторанному господарстві, в процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

ЗК 7. Здатність працювати у колективі та в команді;

ФК2 – Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК6 – Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ФК12 – Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Програмні результати навчання:

ПРН 11 Організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність

ПРН 17 Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію

Міждисциплінарні зв’язки

Курс «Організація ресторанного господарства» вивчається у тісному зв’язку з такими дисциплінами, як «Організація туризму», «Організація готельного господарства», «Інфраструктура туризму» та ін.

Програма навчальної дисципліни

Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства.

Предмет, головна мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців. Кваліфікаційна модель фахівця з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання

Основні поняття та визначення у сфері послуг ресторанного господарства (послуга ресторанного господарства, процес обслуговування в ресторанному господарстві, умови обслуговування, якість послуги, безпека послуги, екологічність послуг, функції ресторанного господарства та ін.). Характеристика та моделювання послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів, а також громадян-підприємців згідно з ГОСТ 30523-97. Послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; інші послуги. Загальні вимоги до якості послуг та обов'язкові вимоги з безпеки послуг, екологічності послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523-97. Нормативна документація – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Основні визначення згідно ДСТУ 4281:2004: заклад ресторанного господарства, тип закладу ресторанного господарства, клас закладу ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за асортиментом продукції; за рівнем обслуговування та надаваними послугами. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками: залежно від функцій, що виконуються; залежно від асортименту; залежно від номенклатури послуг, що надаються, залежно від контингенту, що обслуговується тощо. Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусошна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальними замовленнями (catering).

Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства. Принципи формування мережі закладів ресторанного господарства, її показники. Критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ

Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, які впливають на її формування. Функції, які виконують заклади

ресторанного господарства. Класифікація виробничої структури закладів ресторанного господарства. Особливості створення виробничо-торговельної структури заготівельних та доготівельних підприємств. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою оптимізації процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Статут підприємства, його структура. Вимоги до організації виробництва та продажу продукції. Контроль за роботою суб'єктів господарської діяльності.

Тема 5. Організація постачання ЗРГ

Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91. Форми постачання та вибір постачальників. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками. Удосконалення організації постачання в галузі.

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Основні функції та призначення складського господарства. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень; обладнання та тара, що в них застосовуються. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства. Види транспорту, які використовуються для постачання закладів ресторанного господарства продовольчими товарами та засобами матеріально-технічного призначення. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Тема 7. Виробничий процес як основа формування ЗРГ

Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці. Класифікація виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступеню автоматизації. Основні, допоміжні та обслуговуючі процеси. Поняття та характеристика технологічного процесу. Операція як основна структурна одиниця виробничого процесу. Основні та допоміжні операції.

Тема 8. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ

Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Принципи раціональної організації виробничого процесу: спеціалізація, пропорційність, паралельність, прямоточність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність. Їх характеристика та основні показники.

Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність. Передумови підвищення ефективності виробництва.

Тема 9. Організація оперативного планування виробництва

Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва. Значення та склад виробничої програми підприємства. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плануменю, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Загальна характеристика виробничих цехів – заготівельних, доготівельних, спеціалізованих. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів

Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у м'ясному цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці м'ясного відділення цеха. Моделювання раціональної організації робочих місць у м'ясному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи м'ясного цеху. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у птахогольовому цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у птахогольовому цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у птахогольовому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи птахогольового цеху. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в овочевому цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в овочевому цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи овочевого цеху. Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в рибному цеху. Склад приміщень цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із риби з кістковим скелетом та обробки риби з хрящовим скелетом залежно від потужності закладу ресторанного господарства. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в рибному цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у рибному цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи рибного цеху.

Тема 11. Організація доготівельних цехів

Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціональна розстановка обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху – супове та соусне, – їх організаційно-технологічна характеристика. Моделювання раціональної організації робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху. Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціональна розстановка обладнання в ньому. Призначення холодного цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Технологічні дільниці, що виділяються в холодному цеху залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Моделювання раціональної організації робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в холодному цеху. Контроль якості продукції, що виготовляється. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Тема 12 Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ

Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. Потужність кулінарних цехів. Схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Принципи розробки виробничої програми цеху. Принципи раціонального розміщення приміщень кондитерських цехів різної потужності. Технологічна схема організації процесу виробництва кондитерських виробів. Відділення та виробничі приміщення, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення дріжджового, листкового, пісочного, бісквітного та заварного тіста. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Потужність цехів. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху. Призначення цехів доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Технологічні операції, що виконуються в цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Дільниці, що виділяються в цехах, їх оснащення обладнанням.

Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ

Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб. Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

Тема 14. Основи раціональної організації праці

Значення, зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні,

психофізіологічні та соціальні. Основні напрямки наукової організації праці. Поняття та основні види розподілу та кооперації праці. Види розподілу праці: загальний, частковий, одиничний. Запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та професійно-кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх удосконалення. Види кооперації праці: міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці. Удосконалення форм розподілу та кооперації праці. Нові форми організації праці. Удосконалення організації та обслуговування робочих місць. Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу

Характеристика та раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Організаційно-методичні, наукові підходи до формування раціональних режимів праці та відпочинку. Правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Характеристика основних показників тривалості робочого часу, які встановлені законодавством про працю. Графіки виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства – лінійний, стрічковий (ступінчатий), двох-бригадний, підсумований облік робочого часу, комбінований. Їх характеристика та основні принципи складання. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні, психофізіологічні та соціальні фактори умов праці на робочому місці згідно СанПіН 42-123-5777-91. Основні напрямки поліпшення умов праці.

Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві

Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Система норм праці, що використовується на підприємствах ресторанного господарства. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці. Принципи, які покладені в основу нормування праці. Методи нормування праці – аналітичні та сумарні, їх характеристика та принципи застосування у закладах ресторанного господарства. Склад та характеристика робочого часу – часу роботи та часу перерв. Призначення, зміст, індексація, особливості видів витрат робочого часу. Характеристика регламентованих та нерегламентованих перерв. Поняття нормованих та ненормованих витрат робочого часу.

Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. Характеристика різновидів фотографії робочого часу залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях: індивідуальна, групова (бригадна), маршрутна та самофотографія. Методи безпосередніх вимірювань часу та моментних спостережень. Етапи та методика проведення фотографії робочого часу. Порядок складання фактичного та нормативного (проектованого) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу. Поняття та мета проведення хронометражу. Характеристика методів та основних етапів здійснення хронометражу. Методика та техніка проведення хронометражу. Обробка та аналіз хронометражних спостережень. Поняття та мета проведення фотохронометражу. Шляхи визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Тема 18. Організація проведення тематичних заходів в ЗРГ

Види та характеристика тематичних заходів. Підготовчі процеси обслуговування тематичних заходів. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячених зустрічі Нового року, святкуванню Різдва, 8 березня тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.

Тема 19. Кейтерінг - як складова бізнесу у ресторанному господарстві

Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовка до надання послуг з кейтерінгу спланована за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Тема 20. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Тема 21. Організація обслуговування туристів у ЗРГ

Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо. Типи закладів ресторанного господарства при готелях, їх характеристика. Особливості організації харчування туристів. Прогресивні методи обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства за типом “шведський стіл”. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів. Вимоги до офіціантів.

Тема 22. Організація та моделювання обслуговування споживачів у ЗРГ

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи та їх характеристика. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування. Організація харчування

будівельників, шахтарів. Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні. Особливості організації харчування шахтарів.

Тема 23. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання. Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування. Моделювання процесу обслуговування школярів за місцем навчання. Організація харчування учнів за місцем навчання у навчальних закладах I та II рівня акредитації. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

Тема 24. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Моделювання процесу обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.

Тема 25. Організація обслуговування споживачів на транспорті

Особливості організації обслуговування споживачів на залізничному транспорті. Особливості організації обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Тема 26. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з “Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування” (Наказ № 219 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002). Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети. Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства на ринок послуг. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Тема 27. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у ЗРГ

Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;

- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;

- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазин кулінарії.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування. Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Тема 28. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у ЗРГ

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Види елементів дизайну інтер'єру приміщень: дизайн світла в інтер'єрі, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер'єру, тощо. Вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, приставних; стільців тощо. Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення парцелярного та фаянсового посуду. Сильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика та призначення посуду та наборів з інших матеріалів. Характеристика та призначення посуду та наборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

Тема 29. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у ЗРГ

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної карток. Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обніс, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання справ та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо. Особливості подавання буфетної продукції. Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв. Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції.

Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Особливості подання супів. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Особливості подання других страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях. Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів. Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі. Особливості обслуговування споживачів у кафе, закусочних, барах. Обслуговування споживачів у кафе, закусочних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 30. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.

Класифікація банкетів та прийомів за столом. Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу планування та управління (СПУ). Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час банкету. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщень до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів. Організація обслуговування споживачів на банкеті-прийомі. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням споживачів. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час проведення банкету.

Тема 31. Організація обслуговування групи фуршет

Організація проведення банкету-фуршет. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час банкету. Організація проведення банкету-коктейль. Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету. Організація проведення

комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршетдесерт, фуршет-буфет. Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Тема 32. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава

Організація проведення банкету-чай. Організація проведення банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час банкету. Організація проведення банкету-кава. Організація проведення банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Організація обслуговування споживачів під час банкету.

Тема 33. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»

Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на “шведській лінії”. Організація обслуговування споживачів за типом “шведського столу” або “шведської лінії”. Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на “шведській лінії”. Конструктивні особливості устаткування “шведської лінії” у закладах ресторанного господарства. Конструктивні особливості устаткування “шведської лінії” у закладах ресторанного господарства. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл». Функції офіціантів.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.						
Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства	32	10	10			22
Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	35	10	10			15
Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства (ЗРГ)	39	10	14			15
Разом за змістовим модулем 1	116	30	34			52
Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства						
Тема 4. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ	32	10	12			22
Тема 5. Організація постачання ЗРГ	35	10	12			15
Тема 6. Організація роботи складського,	39	10	10			15

тарного та транспортного господарств						
Разом за змістовим модулем 2	116	30	34			52
Змістовий модуль 3. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.						
Тема 7. Виробничий процес як основа формування ЗРГ	20	4	4			12
Тема 8. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ	18	4	4			10
Тема 9. Організація оперативного планування виробництва	18	4	4			10
Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	18	4	4			10
Тема 11. Організація доготівельних цехів	14	2	2			10
Разом за змістовим модулем 3	88	18	18			52

Змістовий модуль 4. Організація виробничого процесу закладів ресторанного господарства						
Тема 12 Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ	16	5	5			6
Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ	22	8	8			6
Тема 14. Основи раціональної організації праці	26	8	8			10
Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу	26	8	8			10
Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві	26	8	8			10
Тема 17. Методи дослідження трудо­вих процесів та витрат трудо­вого часу	26	8	8			10
Разом за змістовним модулем 4	142	45	45			52
Разом	420	102	110			208

Змістові модулі навчального курсу

5 семестр

Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.

Лекційні модулі:

Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Семінарські модулі:

Тема 1. Основні напрями розвитку ресторанного господарства

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства (ЗРГ)

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

6 семестр

Змістовий модуль 2. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства

Лекційні модулі:

Тема 4. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ

Тема 5. Організація постачання ЗРГ

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Семінарські модулі:

Тема 4. Виробничо-торгівельна структура ЗРГ

Тема 5. Організація постачання ЗРГ

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

7 семестр

Змістовий модуль 3. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.

Лекційні модулі:

Тема 7. Виробничий процес як основа формування ЗРГ

- Тема 8. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ
- Тема 9. Організація оперативного планування виробництва
- Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів
- Тема 11. Організація доготівельних цехів

Семінарські модулі:

- Тема 7. Виробничий процес як основа формування ЗРГ
- Тема 8. Основні принципи організації виробництва у ЗРГ
- Тема 9. Організація оперативного планування виробництва
- Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів
- Тема 11. Організація доготівельних цехів

8 семестр

Змістовий модуль 4. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Лекційні модулі:

- Тема 12 Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ
- Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ
- Тема 14. Основи раціональної організації праці
- Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу
- Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві
- Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу

Семінарські модулі:

- Тема 12 Організація роботи спеціалізованих цехів ЗРГ
- Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів ЗРГ
- Тема 14. Основи раціональної організації праці
- Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу
- Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві
- Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат трудового часу

Модулі самостійної роботи:

Написання рефератів

Підсумкова тека:

Письмова контрольна робота

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА:

Базова (основна)

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
9. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
10. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
11. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
12. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003. – 440 с.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.
14. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
15. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002 р. – 706 с.
16. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
17. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
18. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.
19. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2007-280 с.
20. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002-402 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М: Профобриздат, 2004-207 с.
22. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2005-632с.

Додаткова література

1. Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281:2004
2. Г.Т. П'ятницька. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. – К.: Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. – 456 с.
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции.- М. Хлебпродинформ, 2001. – 616с.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ.питания Авт.-сост. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. -К. А.С.К., 1998.- 656с.
5. Справочник по разделке мяса. Забашта А.Г., Подвойская И.А. и др. – М.: Франтэра, 2002. – 320 с.
6. Справочник технолога общественного питания. - М.: Экономика, 2000.

Періодичні видання

1. Вопросы питания;
2. Гастроном;
3. Гурмэ;
4. Известия вузов, серия «Пищевая технология»;
5. Питание и общество;
6. Журнал профессионалов ресторанного бизнеса «Ресторатор»;
7. Ресторанная жизнь;
8. Ресторатор;
9. Ресторанная жизнь;
10. Школа гастронома;
11. Food & Drinks.

Інтернет-ресурси

1. www.book.sgg.ru
2. www.ukrkonditer.kiev.ua

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання, що сприяють розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця готельно-ресторанної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

З метою формування професійних компетенцій широко впроваджуються інноваційні методи навчання, що забезпечують комплексне оновлення традиційного педагогічного процесу. Це, відпрацювання технологій приготування їжі на практичних заняттях, обговорення технологій та розв'язування ситуаційних задач.

Методи контролю

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи контролю (усного, письмового), які мають сприяти підвищенню мотивації студентів-майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається усному і письмовому контролю.

Критерії оцінювання виконання студентами семінарських занять

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент постійно готується до них та згідно з програмою дисципліни глибоко та всебічно розкриває зміст питань, які обговорювалися; показує: вміння формулювати висновки та узагальнення за питанням/темою; здатність аналізувати навчальний матеріал; аргументовано та логічно викладає матеріал, володіє культурою мови; проявляє творчий підхід до виконання індивідуальних та колективних завдань (підготовка матеріалу за допомогою комп'ютерної техніки, різних технічних засобів); акуратно оформлює завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю
82-89	4 (добре)	B	Студент розкриває, згідно з програмою дисципліни, зміст питань, які обговорюються; робить узагальнення та висновки з окремих питань; логічно викладає свої знання; бере участь у виконанні колективних завдань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> недостатньо використовує додаткову літературу; при усних відповідях не досить повно і аргументовано викладає матеріал, а при письмовому тестуванні допускає окремі неточності..
74-81		C	Студент розкриває, згідно з програмою дисципліни, зміст питань, які обговорюються; формулює висновки з окремих питань; бере участь у виконанні колективних завдань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає окремі неточності при усних відповідях, тестуванні; не проявляє належної активності при обговоренні питань, старанності при виконанні завдань самостійної роботи; недостатньо використовує додаткову літературу; неохайно виконує індивідуальне завдання.
64-73		D	Студент відповідає на окремі питання, які обговорюються; формулює висновки з

	3 (задовільно)		окремих питань; виконує завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає окремі неточності при усних відповідях, тестуванні, не проявляє належної активності при обговоренні усних питань, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи, недостатньо використовує додаткову літературу, неохайно виконує індивідуальне завдання, не бере участь у виконанні колективних завдань, виконує не всі завдання для самостійної роботи.
60-63		Е	Студент відповідає на окремі питання, які обговорюються; виконує окремі завдання для самостійної роботи; виконує завдання модульного контролю, <i>але</i> допускає неточності при усних відповідях (будуючи свою відповідь на звичайному повторенні навчального матеріалу без його осмислення), тестуванні; не проявляє належної активності на заняттях, старанності при виконанні завдань для самостійної роботи; недостатньо використовує основну та додаткову літературу; неохайно виконує індивідуальне завдання.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент поверхнево розкриває зміст питань, які розглядаються; допускає суттєві помилки при усних та письмових відповідях; поверхнево ознайомлюється з рекомендованою літературою; неохайно виконує завдання для самостійної роботи; не проявляє активності на заняттях при обговоренні питань; не виконує завдання модульного контролю.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент часто не відвідував заняття, та (або) відвідуючи заняття: поверхнево розкриває зміст питань, які розглядаються; допускає суттєві помилки при усних та письмових відповідях, тестуванні; поверхнево ознайомлюється з рекомендованою літературою; не виконує завдання для самостійної роботи; не проявляє активності на заняттях при обговоренні питань; не бере участь у виконанні колективних завдань; на підсумковому занятті не вміє відтворювати

			зміст окремих питань, передбачених програмою дисципліни; не виконує завдання модульного контролю.
--	--	--	---

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час виконання самостійної роботи**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на високому рівні науковості та самостійності, практичні задачі та проекти виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.
82-89	4 (добре)	B	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені на доброму рівні самостійності, практичні задачі та проекти виконано відповідно до вимог, але не виконано творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.
74-81		C	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені відповідно до вимог, але студент потребує допомоги викладача, практичні задачі, проекти виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати підготовлені не самостійно, практичні задачі, проекти виконані під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
60-63		E	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, реферати

			підготовлені на слабому рівні самостійності, практичні задачі, проекти виконано відповідно до вимог, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент не виконує самостійну роботу має низькі результати під час здачі колоквиумів, реферати підготовлені формально, практичні задачі та проекти подаються із запізненням, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквиумів, реферати не підготовлені, практичні задачі, проекти не виконані, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення модульного тестового контролю**

Кількість правильних відповідей	Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS
27-30	90-100	5 (відмінно)	A
25-26	82-89	4 (добре)	B
22-24	74-81		C
19-21	64-73		D
17-18	60-63		E
10-16	35-59	2 (незадовільно)	FX
0-9	1-34	1 (незадовільно)	F

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення заліку**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	зараховано	A	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі, творчі результати під час вивчення дисципліни.
82-89	зараховано	B	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує високі але не творчі результати під час вивчення дисципліни.

74-81		С	Студент виконав навчальний план відповідно завдань навчальної дисципліни, показує добрі результати під час вивчення дисципліни, потребує допомоги викладача.
64-73	зараховано	Д	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати,
60-63		Е	Студент фрагментарно виконує відповідні завдання навчальної дисципліни, показує задовільні результати, потребує допомоги викладача.
35-59	незараховано	FX	Студент має низькі результати навчальної роботи, має пропуски занять, більшість завдань не виконана
1-34	незараховано	F	Студент зовсім не виконує навчальні завдання з дисципліни.

**Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів
під час письмового іспиту з навчальної дисципліни**

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
90-100	5 (відмінно)	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про основні види технологій сучасного виробництва, знає та вміє обирати конструкційні матеріали для виготовлення певних виробів. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 (добре)	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує практичну роботу без помилок, але може допустити неточності у характеристиці нових конструкційних матеріалів.
74-81		C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з виконання лабораторних досліджень, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 (задовільно)	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63		E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях
35-59	2 (незадовільно)	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	1 (незадовільно)	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно