



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА З ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З КР

Ступінь освіти: вищої бакалавр
Спеціальність: 181 Харчові технології
Освітні програми: «Технології ресторанного бізнесу»

Викладач: Бурдо Алла Костянтинівна, доцент кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування, кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: Технології ресторанного і оздоровчого харчування, т. 712-40-78

[Профайл викладача](#)

Контакт:
e-mail: alenushka.new@gmail.com,
048-7124078

1. Загальна інформація

Тип дисципліни - обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на четвертому курсі у 7 семестрі (денна) та на четвертому курсі у другому семестрі або на п'ятому курсі у 9 семестрі (заочна).

Кількість кредитів – 5, годин – 150.

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні	лабораторні
денна	40	16	-	24
заочна	22	8	-	14
Самостійна робота, годин	Денна - 110		Заочна - 128	

[Розклад занять](#)

<https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація навчальної дисципліни

Особливість закладів ресторанного господарства полягає в тому, що основна продукція, що виробляється, має короткий термін зберігання. У галузі поєднується виробництво продукції, її реалізація та організації споживання, що постійно вимагає зв'язку виробничої та торгівельної діяльності підприємства, а це потребує певної підготовки та удосконалення знань, умінь та навичок в роботі. Тому програмою предмету передбачається формування у студента необхідних знань і умінь та навичок з основ організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства та вимог основ наукової організації праці та досягнень науково-технічного прогресу з урахуванням тих змін, які проходять як в галузі, так і за її межами.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР» є формування у студентів комплексу знань про особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства, створення раціональної організації праці в різних цехах.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні:

Знати:

- перспективи організації харчування в сучасних умовах;
- основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу, удосконалення форм праці та впровадження НТП;
- особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства;
- класифікацію підприємств ресторанного господарства та їх характеристику;
- організацію постачання підприємств ресторанного господарства;
- організацію виробництва заготівельних та доготівельних цехів;
- організацію виробництва спеціалізованих цехів та допоміжних приміщень.

Вміти:

- організувати процес виробництва в закладах ресторанного господарства;
- складати виробничу програму закладу та окремих виробничих цехів;

- компонувати складські приміщення та організувати складське та тарне господарство;
- підібрати устаткування, засоби праці та інвентар, які використовуються для здійснення процесу виробництва;
- складати графік роботи працівників;
- будувати технологічні схеми приготування страв та структурні схеми організації процесу виробництва, в тому числі з використанням комп'ютерної техніки.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/OVZRGzKR_RP_2022_utv..pdf

5. Зміст навчальної дисципліни

http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/OVZRGzKR_RP_2022_utv..pdf

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий.

Нарахування балів

http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/OVZRGzKR_RP_2022_utv..pdf

Інформаційні ресурси http://trioh.ontu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/73/2022/06/OVZRGzKR_RP_2022_utv..pdf

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), [«Кодекс академічної доброчесності Одеського національного технологічного університету»](#) та [«Положення про організацію освітнього процесу»](#).

Викладач

ПІДПИСАНО
підпис

Алла БУРДО

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО
підпис

Любов ТЕЛЕЖЕНКО