


ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри


підпис
" 29 " 11
О. М. ГОРОБЕЦЬ
ініціали, прізвище
2024 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів
ресторанного господарства»

освітня програма Харчові технології та інженерія

спеціальність 181 Харчові технології

галузь знань 18 Виробництво та технології

ступінь вищої освіти бакалавр

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Протокол від « 29 » 11 2024 року № 4

ПОЛТАВА 2024

Укладачі програми:

Наконечна Ю.Г., к.т.н., доцент викладач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
ступеня бакалавр


підпис

Ю.Г. Наконечна
ініціали, прізвище

« 29 » 11 2024 року

Гарант освітньої програми «Ресторанні технології»

спеціальності 181 Харчові технології

ступеня бакалавр


підпис

О.М. Горобець
ініціали, прізвище

« 29 » 11 2024 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Загальна характеристика навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання з навчальної дисципліни.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	6
Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів.....	24
Розділ 6. Програмне забезпечення комп'ютерної підтримки освітнього процесу з навчальної дисципліни.....	26
Розділ 7. Рекомендовані джерела інформації.....	27

Розділ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 1.1. Загальна характеристика навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи фізіології харчування, гігієна та санітарія», «Культура харчування», «Формування сировинних ресурсів», «Процеси і апарати харчових виробництв»; дана навчальна дисципліна є базовою для навчальних дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства», «Проектування підприємств харчових виробництв»	
Мова викладання	Українська	
Статус дисципліни нормативна		
Курс/семестр вивчення	4	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість:, 4 семестр - <u>90</u> ,		
- лекції: 4 семестр -16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр -20		
- самостійна робота: 4 семестр -54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 4 семестр - екзамен		
Заочна форма навчання		
Кількість годин: – загальна кількість:4 семестр - 90 .		
- лекції: 4 семестр - 4 .		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 4 семестр - 2		
- самостійна робота: 4 семестр - 84		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): 4 семестр - екзамен		

Розділ 2. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ТА ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета навчальної дисципліни: формування у студентів системного мислення та комплексу знань у сфері організації виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства, раціональної організації праці щодо створення, функціонування та реорганізації виробничих систем в сучасних економічних умовах.

Основними завданнями вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства» є ознайомлення студентів з теоретичними засадами організації виробництва, методичними підходами раціоналізації та проектування виробництва; оволодіння практичними навичками обґрунтовувати проектні рішення щодо підвищення ефективності виробництва; застосування дослідницьких і організаторських здібностей у процесі розроблення організаційних проектів виробництва та їх реалізації.

Таблиця 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти студент
<p>ПР 01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблемив галузі харчових технологій.</p> <p>ПР 15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства</p> <p>ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.</p> <p>ПР 25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.</p> <p>ПР 28. Демонструвати здатність до адаптації та дії в новій ситуації, пов'язаній з роботою за фахом, вміння генерувати нові ідеї в галузі технічних наук</p>	<p>ІК. Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.</p> <p>ЗК 1. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності</p> <p>ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість</p> <p>ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.</p> <p>ЗК 15. Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів корупції</p> <p>СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення</p> <p>СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).</p>

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **знати**:

- нормативні документи у галузі ресторанного господарства;
- теоретичні положення з функціонування виробничих систем;
- методичні положення з організування виробничих процесів і обслуговування виробництва;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі ресторанного господарства;
- методичні положення з організування трудових процесів;
- теоретичні положення щодо комплексної підготовки виробництва до зміни продукту (технології);
- теоретичні положення щодо формування якості і забезпечення

конкурентоспроможності продукції.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен **вміти**:

- застосовувати методичні положення з організування виробничих процесів, обслуговування виробництва; трудових процесів;
- виконувати необхідні аналітичні розрахунки із застосуванням комп'ютерної техніки для організування виробничих та трудових процесів, обслуговування виробництва;
- перевіряти ефективність організації виробництва.

Розділ 3. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Особливості роботи закладів ресторанного господарства

Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Класифікація закладів ресторанного господарства як суб'єктів інфраструктури ринку. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства. Особливості створення ресторанних ланцюгів.

Правила роботи закладів ресторанного господарства. Основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства. Тенденції розвитку ресторанного господарства

Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства

Значення раціональної організації праці. Зміст, завдання і основні напрямки раціональної організації праці. Форми розподілу та кооперації праці. Сутність технологічного, функціонального та кваліфікаційного розподілу праці та напрямки їх вдосконалення.

Види кооперації праці. Фактори, що впливають на розподіл та кооперацію праці. Нові форми організації праці. Організаційні системи забезпечення та обслуговування робочих місць.

Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку. Графіки виходу на роботу, їх характеристика та принципи складання. Раціоналізація режимів праці та відпочинку.

Тема 3. Вивчення витрат робочого часу

Класифікація витрат робочого часу. Класифікація методів вивчення робочого часу й технічні засоби спостереження. Методичні положення проведення фотографій та моментних спостережень. Методи нормування і види норм. Встановлення норм часу і норм виробітку. Встановлення норм обслуговування і норм штату (норм чисельності). Нормування праці службовців.

Шляхи удосконалення нормування праці. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці.

Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання.

Організація продовольчого постачання: функції служби постачання, характеристика форм поставок сировини та продовольчих товарів, способів доставки. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками.

Організація матеріально-технічного забезпечення. Форми постачання та вибір постачальників. Аукціонна торгівля, лізинг, ярмаркова форма закупівлі. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Логістичний підхід до управління матеріальними потоками

Тема 5. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств

Організація роботи складського господарства: основні функції та призначення. Склад як елемент логістичної системи. Види та характеристика складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства.

Організація тарного господарства. Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства.

Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства. Види транспорту. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

Тема 6. Оперативне планування виробництва та технологічна документація

Сутність та основні етапи оперативного планування виробництва в закладах ресторанного господарства. Нормативна база оперативного планування виробництва

Виробнича програма закладу ресторанного господарства. Принципи формування виробничої програми для закладів різних типів. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми. Види меню та їх характеристика. Загальні принципи складання меню. Оптимізація меню як складової стратегічного планування діяльності закладів. Нормативна і технологічна документація.

Тема 7. Основи організації виробничих цехів

Загальна характеристика заготівельних, доготівельних, спеціалізованих цехів. Основні принципи та вимоги до організації роботи цехів та допоміжних служб.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів. Організація робочих місць в овочевому цеху, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'ясопродуктів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху.

Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів. Технологічні лінії, організація робочих місць, оснащення. Контроль якості напівфабрикатів. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів.

Організація роботи гарячого цеху. Відділення гарячого цеху. Організація робочих місць, оснащення. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи гарячого цеху.

Організація роботи холодного цеху. Організація робочих місць, оснащення. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації виробничого процесу в цеху. Контроль якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи холодного цеху.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність. Відділення та виробничі приміщення. Лінії та дільниці цеха, оснащення. Контроль якості сировини та готових виробів. Організація праці кондитерів.

Організація роботи борошняного цеху. Призначення та асортимент продукції цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів цеху.

Організація роботи допоміжних приміщень. Організація роботи мийної кухонного посуду. Вимоги до приміщення, умов праці у мийних кухонного посуду.

Тема 8. Корупція: поняття, запобігання та відповідальність. Корупційні правопорушення. Засади антикорупційної політики в Україні

Розкриття змісту положень антикорупційного законодавства України, правові й організаційні засади функціонування системи запобігання корупції в Україні, порядок застосування превентивних антикорупційних механізмів, правила усунення наслідків корупційних правопорушень. Поняття, сутність та форми корупції. Засади антикорупційної політики в Україні. Конфлікт інтересів та інші обмеження щодо запобігання корупції. Фінансовий контроль та моніторинг способу життя.

Розділ 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Таблиця 3.1. Тематичний план навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Предмет і завдання дисципліни. 2. Класифікація закладів ресторанного господарства 3. Типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика 4. Тенденції розвитку ресторанного господарства</p>	2	<p>Практичне заняття 1. Особливості виробничо-торговельної діяльності ЗРГ</p> <p>1. Соціально-економічне значення ресторанного господарства 2. Принципи формування мережі ЗРГ. 3. Вимоги до закладів ресторанного господарства. 4. Принципи розміщення ЗРГ. 5. Ознаки класифікації ЗРГ. 4. Класифікація і характеристика ресторанів. 6. Класифікація і характеристика закусточних. 7. Заклади швидкого обслуговування.</p>	2	<p>1. Визначити основні напрямки та перспективи розвитку ЗРГ. 2. Удосконалення типізації мережі ЗРГ 3. Користуючись ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація", скласти таблицю вимог до закладів ресторанного господарства основних типів і класів.</p>	9
<p>Тема 2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція 1 Особливості організації трудових процесів</p> <p>1. Значення раціональної організації праці.</p>	2	<p>Практичне заняття 2. Особливості організації трудових процесів</p> <p>1. Значення раціональної організації праці. 2. Нові форми організації праці. 3. Завдання раціональної організації праці. 4. Основні напрямки раціональної організації праці.</p>	2	<p>1. Надати характеристику графіків виходу на роботу. 2. Надати характеристику вимогам до персоналу. 3. Критерії атестації робочих місць.</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>2. Розроблення раціональних форм розподілу і кооперації праці.</p> <p>3. Поліпшення організації та обслуговування робочих місць</p> <p>4. Графіки виходу на роботу.</p> <p>Тема 3. Вивчення витрат робочого часу</p> <p>1. Сутність і завдання нормування праці в галузі ресторанного господарства</p> <p>2. Класифікація витрат робочого часу.</p> <p>3. Методи вивчення витрат робочого часу.</p>	1	<p>5. Форми розподілу праці.</p> <p>6. Форми кооперації праці.</p> <p>7. Поняття «робоче місце», організація робочих місць.</p> <p>8. Класифікація робочих місць.</p> <p>9. Критерії атестації робочих місць.</p> <p>10. Складові дисципліни праці.</p> <p>Практичне заняття 3. Вивчення витрат робочого часу</p> <p>1. Поняття нормування праці, технічного нормування.</p> <p>2. Завдання з нормування праці.</p> <p>3. Класифікація норм.</p> <p>4. Класифікація і характеристика методів нормування праці.</p> <p>5. Шляхи вдосконалення нормування праці.</p> <p>6. Структура нормованого робочого часу.</p> <p>7. Структура ненормованого робочого часу.</p> <p>8. Мета проведення фотографії робочого часу.</p> <p>9. Призначення хронометражу.</p> <p>Завдання 1. Скласти карту індивідуальної фотографії робочого дня.</p> <p>Завдання 2. Скласти фактичний баланс робочого часу.</p>	2	<p>1. Шляхи удосконалення нормування праці.</p> <p>2. Напрями визначення зростання продуктивності праці та рівня підвищення ефективності використання робочого часу.</p> <p>3. Організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
<p>Тема 4. Організація постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства</p> <p>2. Організація продовольчого постачання</p> <p>3. Організація матеріально-технічного постачання</p>	2	<p>Практичне заняття 4. Організація постачання ЗРГ</p> <p>1. Сучасні вимоги до організації постачання продуктами і матеріально-технічними засобами ЗРГ.</p> <p>2. Джерела постачання ЗРГ.</p> <p>3. Характеристика технологічного процесу руху товарів у ЗРГ.</p> <p>4. Форми доставляння сировини в ЗРГ.</p> <p>5. Види предметів матеріально-технічного забезпечення.</p> <p>6. Критерії вибору постачальників матеріально-технічних засобів.</p> <p>7. Норми предметів матеріально-технічного оснащення, які встановлені для ЗРГ</p> <p>8. Організація матеріально-технічного постачання ЗРГ.</p> <p>Завдання. Скласти договір на постачання сировини у ЗРГ.</p>	4	<p>1. Ознайомитися з поняттями «логістика», «аукціонна торгівля», «лізинг», «ярмаркова форма закупівлі», «сервісне обслуговування обладнання». Скласти термінологічний словник.</p> <p>2. Транспорт для постачання товарів і вимоги до нього.</p> <p>3. Види договорів на постачання.</p> <p>4. Документи, які повинні надаватися разом з продуктами при надходженні в ЗРГ.</p> <p>5. Організація вхідного контролю якості сировини і товарів.</p>	5
<p>Тема 5. Організація роботи складського, тарного господарств</p> <p>1. Організація роботи складського господарства</p> <p>2. Організація тарного господарства</p> <p>3. Організація застосування автоматизованих систем обліку виробництва та</p>	2	<p>Практичне заняття 5. Організація роботи складського господарства</p> <p>1. Призначення, компонування складських приміщень.</p> <p>2. Структура складських приміщень залежно від потужності закладу, їх оснащення.</p>	2	<p>1. Визначити санітарно-гігієнічні вимоги до складських приміщень.</p> <p>2. Ознайомитися з існуючими автоматизованими системами обліку виробництва та реалізації продукції, які використовують у ЗРГ.</p> <p>Скласти таблицю видів тари, яка використовується в ЗРГ.</p>	9

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Обсяг, год.	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Обсяг, год.	Завдання самостійної роботи у розрізі тем	Обсяг, год.
		<p>Практичне заняття 10. Організація роботи спеціалізованих цехів</p> <p>1. Особливості організації роботи борошняного цеху. 2. Особливості організації роботи кондитерського цеху. 3. Склад приміщень кондитерського цеху в залежності від потужності. 4. Організація праці у кондитерському цеху. 5. Шляхи удосконалення організації роботи кондитерського цеху</p>	2		
<p>Тема 8. Корупція: поняття, запобігання та відповідальність. Корупційні правопорушення. Засади антикорупційної політики в Україні</p> <p>1. Поняття, сутність та форми корупції. 2. Засади антикорупційної політики в Україні. 3. Конфлікт інтересів та інші обмеження щодо запобігання корупції. 4. Фінансовий контроль та моніторинг способу життя.</p>	1	<p><i>Практичне заняття не передбачене</i></p>	-	<p>1. Особливості притягнення до кримінальної відповідальності у разі вчинення кримінальних корупційних правопорушень. 2. Гарантії захисту викривачів корупції</p>	4
Разом	16		20		54

Розділ 5. СИСТЕМА ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Поточний контроль здійснюється при проведенні лекцій, практичних занять, перевірки виконання завдань та має на меті перевірку рівня засвоєння студентом навчального матеріалу навчальної дисципліни. Під час проведення лекцій застосовуються такі методи контролю, як усне опитування студентів з питань, визначених планом лекцій та пов'язаних з матеріалом попередніх лекцій, дискусійне обговорення проблемних питань з теми лекції та інше.

Під час проведення практичних занять застосовуються такі методи контролю, як усне та письмове опитування, дискусійне обговорення проблемних питань з теми заняття, письмове складання тестів. Запитання для поточного контролю, надаються у методичних рекомендаціях для практичних занять з дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства».

Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом навчальної дисципліни, засвоєння знань, надбання вмінь та навичок у вільний від аудиторних навчальних занять час. У процесі самостійної роботи студенти повторюють й закріплюють матеріал, що був наданий на лекційних заняттях, а також опановують окремі програмні питання, що передбачені для самостійного вивчення. Самостійна робота студента складається із підготовки до практичних занять, виконання індивідуальних завдань, модульної контрольної роботи.

Модульний контроль здійснюється після закінчення вивчення певного розділу дисципліни. Його результат є підсумком засвоєння теоретичної, практичної, самостійної роботи студента. Модульний контроль проводиться у вигляді письмової контрольної роботи за допомогою білетів, які містять 3 питання. Відсутність студента під час модульного контролю знань оцінюється в „0” балів.

Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства», наданий в таблиці 4.

Таблиця 4. Розподіл балів, що отримують студенти за результатами вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

Види робіт	Максимальна кількість балів
Теми (1-8) відвідування занять (10,0 балів); навчальна робота на практичних заняттях (10,0 бали); виконання навчальних завдань (8,0 балів); тестування (32,0 балів).	60
Підсумковий контроль (іспит)	40
Разом	100

Шкала оцінювання знань студентів наведена в таблиці 5.

Таблиця 5. Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

За деякі види навчальних і науково-дослідних робіт студент може отримати додаткові бали (табл. 6).

Таблиця 6. Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Участь у предметних олімпіадах: університетських, міжвузівських всеукраїнських, міжнародних.	1,0 2,0
	2. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	2,0

Форма роботи	Вид роботи	Бали
2. Науково – дослідна	1. Участь у науковому гуртку	1
	2. Участь у конкурсах студентських робіт: нагородження дипломом призові місця.	1,0 3,0
	3. Участь у наукових студентських конференціях	2,0

Розділ 6. ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ КОМП'ЮТЕРНОЇ ПІДТРИМКИ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчально-методичний посібник для дистанційного навчання з дисципліни «Організація виробництва закладів ресторанного господарства» для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія».

Викладання лекцій забезпечено мультимедійним супроводженням з використанням програми Power Point. Дистанційний курс: «Організація виробництва закладів ресторанного господарства»
<http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2664>

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ Основна

1. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості: підручник. За ред. Т.Л. Мостенської. Київ: Кондор, 2015. 492 с.
2. Прохорова В.В., Давидова О.Ю. Організація виробництва: навч. посібник. Харків: Вид-во Іванченка І.С., 2018. 275 с..
3. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навчальний посібник. – Київ: КНЕУ, 2003. 524 с.
4. Єгупов Ю.А. Організація виробництва на промисловому підприємстві. Навчальний посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 488 с.
5. Організація виробництва: Навч. посіб. /В.О. Онищенко, О.В. Редкін, А.С. Старовірець, В.Я. Чевганова. – К.: Лібра, 2005. – 336 с.
6. Петрович Й.М., Захарчин Г.М. Організація виробництва: Підручник. – Львів: «Магнолія плюс», 2005. – 400 с.
7. Петрович Й.М., Захарчин Г.М., Буняк С.О. Організація виробництва: Практикум. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 336 с.
8. Плоткін Я.Д., Пащенко І.Н. Виробничий менеджмент: Навчальний посібник: Збірник вправ. – Львів: Державний університет «Львівська політехніка», 1999. 258 с.
9. Антикорупційна політика та запобігання корупції в публічному управлінні : навч. посіб. / І. С. Бондар, В. Г. Горник, С. О. Кравченко, В. В. Кравченко; М-во освіти і науки України, М-во культури України, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв. Київ : Ліра-К, 2017. 191 с.
10. Бондар І. С., Горник В. Г., Кравченко С. О., Кравченко В. В. Антикорупційна політика та запобігання корупції в публічному управлінні: Навчальний посібник. К.: Видавництво Ліра-К. 2016. 192 с

Додаткова література:

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. [Укладач О.В. Шалимінов]. Київ: Арій, 2013. 1008 с.
2. Малюта, Л. Я., Кузь, Т. І., & Демко, Н. В. (2019). Інноваційні моделі організації виробництва та надання сервісу в сфері ресторанної індустрії. *Матеріали VIII Всеукраїнської науково-практичної конференції пам'яті почесного професора ТНТУ, академіка НАН України Чумаченка Миколи Григоровича: „Інновації: аспекти управління, виробництва, сфери обслуговування “*, 46-47.
3. Сусол, Н. Я., & Макоїда, О. В. (2021). Шляхи вдосконалення діяльності підприємств ресторанного бізнесу в період карантинних обмежень. *EDITORIAL BOARD*, 267.
4. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. Київ, нац. торг.-екон. ун-т, 2006. С. 448

Інформаційні ресурси:

1. Офіційний веб-сайт Президента України. URL: <http://www.president.gov.ua/>
2. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.rada.gov.ua
3. Урядовий портал. Єдиний веб-потал органів виконавчої влади. URL: <http://www.kmu.gov.ua/control/>
4. Офіційний веб-потал Міністерства внутрішніх справ України. URL: <http://www.mvs.gov.ua/>
5. Офіційний веб-сайт Міністерства юстиції України. URL: <http://www.minjust.gov.ua/>
6. Офіційний веб-потал Міністерства освіти і науки України. URL: <http://www.mon.gov.ua/>
7. Національне агентство України з питань державної служби. URL: <http://nads.gov.ua/control/uk/index>