

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор (керівник) навчально-наукового інституту економіки і права

_____ Михайло БРІЛЬ

« ____ » _____ 2024 р.

РОБОЧИЙ ПЛАН

(ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА)

з навчальної дисципліни

«Організація ресторанного господарства»

для здобувачів вищої освіти
навчально-наукового інституту економіки і права
спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
ОП (ОНП) Готельно-ресторанний бізнес
курс (рік навчання) 3
група 6.02.241.010.22.1
кафедра, що викладає: Готельного, ресторанного бізнесу
і крафтових технологій
лектор : проф. Давидова О.Ю.

навчальний рік : 2024 - 2025 семестр: 5
загальний обсяг годин за
навчальною дисципліною: 180
форма підсумкового контролю: **екзамен**

викладач: проф. Давидова О.Ю.

1. РОЗПОДІЛ ГОДИН ЗА ТИЖДНЯМИ НАВЧАННЯ

Форми організації освітнього процесу	Навчальні тижні																	Сесія	Σ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Загальне навантаження здобувача вищої освіти, години на тиждень																			
Аудиторні години	Лекції	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2						24	
	Практичні заняття		4		4		4		4		4	4	4	4				36	
	Лабораторні заняття																		
	Консультації *	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
	Екзамен																		
Навчальні заняття																			
Самостійна робота (СР)	Вивчення теоретичного матеріалу	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2			54	
	Виконання практичних завдань	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4			56	
	Підготовка до екзамену																	10	
																		10	
Самостійна робота																			
Підсумковий контроль (ПК)		8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	6			10	
																		120	
Загальний обсяг годин																			
		10	14	10	14	10	14	10	14	10	14	14	14	12	10			10	180

* поточні консультації проводяться викладачем за графіком, для студента години на консультації відводяться за рахунок самостійної роботи

2. НАКОПИЧУВАННЯ БАЛІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Контрольні заходи	Навчальні тижні																	Сесія	Σ
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
Кількість балів																			
Поточний контроль	Компетентнісно-орієнтовані завдання	5	5	5			5	5	5				5		10			45	
	Тестування						5								10			15	
Підсумковий контроль	Екзамен																	40	
	ВСЬОГО балів на тиждень	5	5	5			10	5	5				5		20			100	
НАКОПИЧЕННЯ балів																			
		5	10	15	15	15	25	30	35	35	35	35	40	40	60	60	60	60	100

Навчальний тиждень	Години	Форми організації освітнього процесу		Контрольні заходи	Кількість балів	
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства						
1	ІЗ	1	Лекція	Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства		
		1	Лекція	Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання		
		2	Лекція	Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства		
		4	Практичне заняття	Завдання 1: Моделювання послуг ресторанного господарства	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
	СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття		
2	ІЗ	2	Лекція	Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства		
		4	Практичне заняття	Завдання 2: Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
3	ІЗ	2	Лекція	Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства		
		4	Практичне заняття	Завдання 3: Організація постачання закладів ресторанного господарства	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
4	ІЗ	2	Лекція	Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до тестування	Тестування
Змістовий модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства						
5	ІЗ	1	Лекція	Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства		
		1	Лекція	Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
6	ІЗ	1	Лекція	Тема 9. Організація оперативного планування виробництва		
		4	Практичне заняття	Завдання 4: Організація оперативного планування виробництва	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
7	ІЗ	2	Лекція	Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів		
		4	Практичне заняття	Завдання 5: Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
8	ІЗ	1	Лекція	Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів		
		4	Практичне заняття	Завдання 6: Організація роботи доготівельних цехів	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
9	ІЗ	1	Лекція	Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
10	ІЗ	1	Лекція	Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
11	ІЗ	1	Лекція	Тема 14. Основи раціональної організації праці		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу	
12	ІЗ	2	Лекція	Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу		
		4	Практичне заняття	Завдання 7: Раціоналізація виробничого процесу	Компетентісно-орієнтовані завдання	5
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття	
13	ІЗ	1	Лекція	Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві		
		СР	8	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу	

Навчальний тиждень	Години	Форми організації освітнього процесу		Контрольні заходи	Кількість балів	
14	ІЗ	2	Лекція	Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу		
		8	Практичне заняття	Завдання 8: Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	Компетентісно-орієнтовані завдання	10
	СР	6	Підготовка до занять	Вивчення лекційного матеріалу. Підготовка до практичного заняття та тестування	Тестування	10
Сесія	СР	10	Підготовка до екзамену	Підготовка до екзамену		40
			Екзамен			
	180	годин			Максимальна кількість балів по дисципліні	100

Лектор _____

Оксана ДАВИДОВА