

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

З А Т В Е Р Д Ж У Ю"
Заступник керівника
(профектор з науково-педагогічної роботи)

М. В. Афанасьєв

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань 24 "Сфера обслуговування"
Спеціальність 242 "Туризм"
Освітній рівень перший (бакалаврський)
Освітня програма "Туризм"

Вид дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

базова
українська

Завідувач кафедри туризму



О. А. Сущенко

Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2018

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри туризму
Протокол № 1 від 30.08.2018 р.

Розробники:
Яцун Л.М., д.е.н., проф., професор кафедри туризму
Козубова Н.В, к.е.н., викл. кафедри туризму

**Лист оновлення та перезатвердження
робочої програми навчальної дисципліни**

Навчальний рік	Дата засідання кафедри – розробника РПНД	Номер протоколу	Підпис завідувача кафедри

1. Вступ

Анотація навчальної дисципліни:

Викладання дисципліни спрямоване на вивчення теоретичних основ з питань організації ресторанного господарства, практична підготовка студентів по обслуговуванню споживачів в різних типах підприємств та розв'язання проблемних ситуацій в процесі виконання функції обслуговування.

Знання та вміння з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» необхідні спеціалісту для виконання планувальних, організаційно-управлінських функцій в процесі діяльності закладів ресторанного господарства; для раціональної організації виробництва продукції та обслуговування, для розробки технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства та забезпечення належного рівня якості продукції та послуг

Вивчення навчальної дисципліни базується на відповідному рівні загальних знань та навичок, які отримані при засвоєнні студентами загальнонаукових, гуманітарних та спеціальних дисциплін.

Мета навчальної дисципліни:

Метою вивчення дисципліни є формування системи теоретичних знань та практичних навичок щодо процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; а також організації обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті, туристів в закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства в сучасних умовах.

Курс	3	
Семестр	6	
Кількість кредитів ECTS	4	
Аудиторні навчальні заняття	лекції	18
	семінарські, практичні	30
Самостійна робота		72
Форма підсумкового контролю	іспит	

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни:

Попередні дисципліни	Наступні дисципліни
Світове господарство та міжнародні економічні відносини	Міжнародний туризм
Організація туристичних подорожей	Менеджмент та маркетинг туризму
Готельний бізнес	Управління конкурентоспроможністю підприємств туристичної галузі

2. Компетентності та результати навчання за дисципліною:

Компетентності	Результати навчання
Здатність аналізувати особливості обслуговування в підприємствах ресторанного господарства	Знання, вміння та навички щодо сутності та видів ресторанних підприємств та особливостей їх розвитку
Здатність забезпечити високу якість послуг в закладах ресторанного господарства	
встановлювати та задовольняти потреби споживачів ресторанних підприємств	

Компетентності	Результати навчання
Здатність налагоджувати зв'язки між підрозділами ресторану	Знання, вміння та навички щодо організації діяльності підсистем закладів ресторанного господарства
Здатність і здійснювати планування обслуговування відвідувачів	
Здатність організувати ефективний процес виробництва та обслуговування	
Здатність обслуговувати туристів у ресторанах	Знання, вміння та навички обслуговування в ресторанах
Здатність ідентифікувати різні види цін та визначати за різними методами ціноутворення	
Здатність організувати роботу персоналу та розробляти ефективну мотиваційну систему	Знання, вміння та навички щодо формування стратегії ресторану; управління підбором, організації, мотивації та контролю за роботою персоналу ресторану
Знання, вміння та навички щодо формування стратегії ресторану	
Здатність допомагати у створенні інтер'єру підприємств ресторанного господарства	Знання, вміння та навички щодо планування приміщень ресторанних комплексів з урахуванням безпеки відвідувачів та персоналу
Здатність організувати безпечне перебування відвідувачів ресторану	

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Послуги закладів харчування як складова послуг гостинності.

Тема 1. Визначення, зміст та види ресторанних послуг

1.1. Світовий ринок товарів і послуг та особливості його функціонування.

Обсяг, географічна і товарна структура світового ринку. Динаміка світового ВВП та внесок провідних країн у його формування. Роль міжнародних організацій у впорядкуванні звичаїв, правил і методів ведення зовнішньоекономічної діяльності. Джерела міжнародної статистичної звітності. Тенденції та погрози розвитку світового ринку.

2.3. Особливості сучасного світового ринку ресторанних послуг

Характеристика та класифікація послуг, загальні вимоги що висуваються до послуг закладів ресторанного господарства. Нормативно-правові документи, що встановлюють класифікацію послуг, загальні вимоги до якості та безпеки послуг, що здійснюються у сфері ресторанного господарства. Характеристики послуги як товару, що надаються споживачам в ресторанному бізнесі. Види послуг, які надаються споживачам закладами ресторанного господарства різних типів та класів та громадянами підприємцями.

Тема 2. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні

2.1. Історія розвитку ресторанного господарства в світі та Україні

Індустрія гостинності та місце в ній ресторанного господарства. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Індустрія гостинності, її структура та місце в ній ресторанного господарства. Сутність та особливості розвитку індустрії гостинності на сучасному етапі розвитку економіки України. Ресторанне

господарство в Україні: сучасний стан і перспективи розвитку. Функції, особливості та соціально-економічне значення галузі ресторанного господарства в Україні.

2.2. Заклади ресторанного господарства як соціально-економічна система

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства.

Тема 3. Типи та характеристика закладів ресторанного господарства

3.1. Класифікація закладів ресторанного господарства.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусочна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент продукції, форми обслуговування

3.2. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками. Поділ закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності на групи у відповідності до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

4.1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.

Структура виробничого процесу. Поняття виробничого процесу. Характеристика основних елементів виробничого процесу: процесу праці, предметів та засобів праці.

Класифікація виробничих процесів. 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.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

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.

Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Поняття типу виробництва. Характеристика типів виробництва: одиничного, серійного, масового, дослідного. Характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства - рівень спеціалізації робочих місць..

4.2. Основи організації виробничих цехів.

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

4.3. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з м'яса.

4.4. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

Асортимент напівфабрикатів які виробляються у цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї, технологічні лінії та дільниці. Організація робочих місць у цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з птиці.

4.5. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

Асортимент напівфабрикатів які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з овочів. Технологічні лінії та дільниці, організація робочих місць в овочевому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з овочів.

4.6. Організація роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

Асортимент напівфабрикатів, які виробляються в цеху. Організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Особливості обробки нерибних продуктів моря. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються в цеху. Організація робочих місць у цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи цеху з виробництва напівфабрикатів з гідробіонтів.

4.7. Організація роботи гарячого цеху.

Принципи розміщення приміщення гарячого цеху та раціонального розміщення обладнання в ньому. Призначення гарячого цеху та асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Відділення, що виділяються в гарячому цеху. Організація 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.

4.8. Організація роботи холодного цеху.

Принципи розміщення приміщення холодного цеху та раціонального розміщення 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. Організація 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.

4.9. Організація роботи спеціалізованих цехів.

Асортимент та потужність кулінарних цехів. Призначення кулінарного цеху, асортимент продукції, що виготовляється в ньому. Принципи розробки виробничої програми цеху. 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.

Організація роботи кондитерського цеху. Асортимент та потужність кондитерських цехів. Особливості виробництва кондитерських виробів у ресторанному господарстві. 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. Організація праці кондитерів у цехах. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів.

4.10. Організація роботи борошняного цеху.

Асортимент та потужність борошняних цехів. Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Характеристика виробничих та технологічних процесів, які відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

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

Тема 5. Організація постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.

5.1. Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства. Організація продовольчого та матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства. 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.

5.2. Планування постачання сировини і продовольчих товарі до закладів ресторанного господарства.

Розрахунок потреби закладу ресторанного господарства у сировині і продовольчих товарах. Планування постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). Розрахунок продовольчого балансу закладів ресторанного господарства. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.

5.3. Характеристика основних видів і форм постачання продовольчими товарами, засобами матеріально-технічного призначення закладів ресторанного господарства.

Вимоги щодо транспортування харчових продуктів. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання продовольчими товарами. Форми постачання сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Способи доставки сировини і продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства. Табу на приймання до закладів ресторанного господарства певних продовольчих товарів. Служби контролю якості продуктів і товарів матеріально-технічного призначення у закладах ресторанного господарства.

5.4. Організація матеріально-технічного забезпечення.

Форми постачання та вибір постачальників. 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 постачанням в галузі.

Тема 6. Організація роботи складського господарства закладів ресторанного господарства.

6.1. Організація роботи складського господарства

Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень. Вимоги до режиму зберігання сировини і напівфабрикатів, відходів, тари та предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до температурного режиму зберігання сировини; напівфабрикатів; відходів; тари; об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Санітарно-гігієнічні та об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. Устаткування та інвентар складських приміщень. Організація роботи складського господарства і шляхи її раціоналізації.

6.2. Організація тарного господарства.

Значення тари та її роль в організації товароруку. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства. Товарні втрати та їх характеристика. Функції і призначення складського господарства. Види і структура складських приміщень, їх класифікація. Організація роботи складського господарства. Склад тарного господарства і класифікація тари. Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині; на напівфабрикатах.

Змістовий модуль 2. Організація процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Тема 7. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

7.1. Системний підхід до процесу обслуговування 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 магазини кулінарії.

7.2. 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. Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з «Правилами роботи закладів (підприємств) громадського харчування» (Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 № 219).

7.3. 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. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Тема 8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

8.1. Характеристика меню.

Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки.

8.2. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість.

Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

8.3. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

Способи подання страв та закусок: в обнос, з використанням підсобного столу, в стіл. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Правила подання страв 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 страв та закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

8.4. Способи і правила подавання страв у закладах ресторанного господарства.

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. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. 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.

8.5. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

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. Обслуговування споживачів у кафе, закусточних. Організація роботи буфетів. Організація роботи барів, їх класифікація. Організація робочого місця бармена.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

9.1. Організація підготовки та обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

Організація проведення банкетів та прийомів. Класифікація банкетів та прийомів. Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ).

Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Складання схеми розміщення гостей за столом. Організація обслуговування споживачів під час бенкету.

Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування банкетних столів. Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення бенкету-фуршет. Характеристика меню. Варіанти сервірування столів склом. Особливості організації обслуговування споживачів під час бенкету.

Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення бенкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет. Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава.

9.2. Кейтерінг як складова бізнесу в 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. Підготовку до надання послуг з кейтерінгу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

9.3. Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях.

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 в номерах. Асортимент страв та напоїв, їх підготовка та зберігання на «шведській лінії». Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства. Особливості проведення бенкету за типом «шведського столу». Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака. Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

Тема 10. Ефективність праці персоналу у закладах ресторанного господарства

10. 1. Підвищення ефективності праці персоналу у закладах ресторанного господарства.

Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування. Раціоналізація виробничого процесу. Характеристика режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. Поняття режиму праці та відпочинку. Нормування праці в ресторанному господарстві. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. Завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві. Загальні поняття про систему норм праці, що використовується на підприємствах. Види норм праці та їх класифікація: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

10.2. Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

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.

10.3. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.

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. Класифікація витрат робочого часу. 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.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.

Поняття та мета проведення фотографії робочого часу. Різновиди фотографії робочого часу: виконавця, використання обладнання, виробничого процесу

Тема 11. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

11.1. Характеристика торгівельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнанням торгівельних залів. Характеристика столів: ресторанных, банкетних, фуршетних, підсобних; сервантів, стільців тощо.

11.2. Особливості стану матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Еончарний та майоліковий посуд. Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону. Характеристика та призначення скляного посуду. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

12. Архітектура та інтер'єр у ресторанному господарстві

12.1. Характеристика будівель та приміщень закладів ресторанного господарства.

Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства, склад торговельних приміщень, сучасні підходи до оформлення інтер'єрів, вимоги до меблів та устаткування залів.

12.2 Інтер'єр залів закладів ресторанного господарства і вимоги до їх оформлення.

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.

4. Порядок оцінювання результатів навчання

Система оцінювання сформованих компетентностей у студентів враховує види занять, які згідно з програмою навчальної дисципліни передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Відповідно до Тимчасового положення "Про порядок оцінювання результатів навчання студентів за накопичувальною бально-рейтинговою системою" ХНЕУ ім. С. Кузнеця, контрольні заходи включають:

поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних, семінарських занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє студенту складати іспит, – 35 балів);

модульний контроль, що проводиться у формі колоквиуму як проміжний міні-екзамен з ініціативи викладача з урахуванням поточного контролю за відповідний

змістовий модуль і має на меті *інтегровану* оцінку результатів навчання студента після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини дисципліни – змістового модуля; підсумковий/семестровий контроль, що проводиться у формі іспиту, відповідно до графіку навчального процесу.

Порядок проведення поточного оцінювання знань студентів. Оцінювання знань студента під час семінарських і практичних занять та виконання індивідуальних завдань проводиться за такими критеріями:

розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються; ступінь засвоєння фактичного матеріалу навчальної дисципліни; ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються; вміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків у процесі виконання індивідуальних завдань та завдань, винесених на розгляд в аудиторії; логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки; арифметична правильність виконання розрахункових завдань; самостійність виконання роботи; грамотність подачі матеріалу; використання методів порівняння, узагальнення понять та явищ; оформлення роботи.

Загальними критеріями, за якими здійснюється оцінювання позааудиторної самостійної роботи студентів, є: глибина і міцність знань, рівень мислення, вміння систематизувати знання за окремими темами, вміння робити обґрунтовані висновки, володіння категорійним апаратом, навички і прийоми виконання практичних завдань, вміння знаходити необхідну інформацію, здійснювати її систематизацію та обробку, самореалізація на практичних та семінарських заняттях.

Підсумковий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни здійснюється на підставі проведення заліку, завданням якого є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, вміння формулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Студента слід **вважати атестованим**, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює 100. Мінімально можлива кількість балів за поточний і модульний контроль упродовж семестру – 60.

Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни розраховується з урахуванням балів, отриманих під час поточного контролю за накопичувальною системою. Сумарний результат у балах за семестр складає: "60 і більше балів – зараховано", "59 і менше балів – не зараховано" та заноситься у залікову "Відомість обліку успішності" навчальної дисципліни.

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82 – 89	B	добре	
74 – 81	C		
64 – 73	D	задовільно	
60 – 63	E		
35 – 59	FX	незадовільно	не зараховано
1 – 34	F		

Розподіл балів за тижнями

Теми змістовного модулю		Лекції (активна робота)	Практичні заняття	Завдання за темами	Презентація (доповідь)	Індивідуальні опитування	Компетентісно-орієнтовані	Колоквіум	Іспит	S
ЗМ 1	Тема 1	1 тиждень	0,5	0,5		1				2
	Тема 2	2 тиждень	0,5	0,5	1					2
		3 тиждень	0,5	0,5		1	1			3
	Тема 3	4 тиждень	0,5	0,5	1			3		5
	Тема 4	5 тиждень	0,5	0,5		1				3
		6 тиждень	0,5	0,5	1					3
	Тема 5	7 тиждень	0,5	0,5		1	1			4
8 тиждень		0,5	0,5	1				10	12	
Тема 6	9 тиждень	0,5	0,5		1				2	
ЗМ 2	Тема 7	10 тиждень	0,5	0,5	1					2
	Тема 8	11 тиждень	0,5	0,5			1			2
		12 тиждень	0,5	0,5	1	1				3
	Тема 9	13 тиждень	0,5	0,5				3		4
	Тема 10	14 тиждень	0,5	0,5	1	1				3
	Тема 11	15 тиждень	0,5	0,5			1			2
Тема 12	16 тиждень	0,5	0,5	1				10	12	
Екзамен									40	40
S		8	8	8	7	4	6	10	40	100

5. Рекомендована література

5.1. Основна

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: [навч. посіб., 2-ге вид.] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учб. л-ри, 2012. – 280 с.
2. Астрейкова А.А. Ресторани, кафе, клуби, бари / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. – Минск: Харвест, 2007. – 800 с.
3. Беляева А.М. Енциклопедія ресторанного бізнесу / А.М. Беляева. – Донецьк: ООО «ПКФ «БАО», 2009. – 544 с.
4. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: [навч. посіб.] / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
5. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. — К.: Центр учб. л-ри, 2011. – 584 с.
6. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: [підруч., 2-ге вид., перероб. та доп.] / Н.О. П'ятницька. – К.: Кондор, 2012. – 557 с.
7. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: [підруч.] / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.

5.2. Додаткова

8. Ростовський В.С. Барна справа: [підруч.] / В.С. Ростовський, С.М. Шамаян. – К.: Центр учб. л-ри, 2009. – 398 с.

9. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2012. – 351 с.
10. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: [навч.-практ. посіб.] / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.
11. Ситникова О.В. Ресторан и кафе с нуля (Серия «С нуля») / О.В. Ситникова. – СПб.: Питер, 2008. – 192 с.
12. Любіцева О.О. Методика розробки турів: Навчальний посібник. - К.: Альтерпрес, 2003. - 104 с.
13. Наказ Мінфіну "Про затвердження Порядку справляння митних платежів при ввезенні на митну територію України товарів громадянами"
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0916-12>
14. Постанова КМУ "Про затвердження Порядку ведення УКТЗЕД"
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/428-2012-п>
15. Розпорядження КМУ "Про перелік офшорних зон"
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/143-2011-р>
16. Розпорядження Президента України "Про затвердження Положення про дипломатичне представництво України за кордоном"
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/166/92-рп>
17. Указ Президента України "Про Консульський статут України"
<http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/127/94>
18. Ушаков Д.С. Технологии выездного туризма: Учебное пособие. – Изд. 2-е. – Москва: ИКЦ "МарТ"; Ростов-н/Д: Издательский центр "МарТ", 2007. – 384 с. (Серия "Туризм и Сервис")