

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ



"ЗАТВЕРДЖУЮ"

Проректор з навчально-методичної роботи

Каріна ПЕМАШКАЛО

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
робоча програма навчальної дисципліни

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітній рівень перший (бакалаврський)
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Статус дисципліни обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання українська

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного бізнесу

Оксана ДАВИДОВА

Харків
2023

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу

Протокол № 4 від 13.12.2022 р.

Розробник:

Давидова Оксана Юріївна, доктор економічних наук, професор

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

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

Анотація навчальної дисципліни

Програма вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» підготовки бакалаврів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Мета викладання дисципліни: формування 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;

– надання 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;

– набуття 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.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського й тарного господарств;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація кейтерингової діяльності;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **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;
- особливості організації кейтерингової діяльності.

вміти:

- моделювати виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;

- визначати потреби закладу ресторанного господарства у продовольчих товарах та предметах матеріально-технічного призначення, а також моделювати умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.

- системно аналізувати, планувати та розробляти виробничу програму закладів ресторанного господарства різних типів;

- моделювати раціональну організацію робочих місць із виготовлення напівфабрикатів, страв, кулінарних та кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства;

- розробляти раціональні режими праці та відпочинку працівників закладів ресторанного господарства;

- досліджувати трудові процеси працівників галузі та визначати ефективність використання робочого часу; розробляти план організаційно-технічних заходів, спрямованих на покращення використання робочого часу;

- проводити системний аналіз послуг, що надають заклади ресторанного господарства та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення та покращення якості;

- моделювати та організовувати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організовувати обслуговування споживачів із використанням «шведської лінії» або «шведського столу»;

- моделювати та організовувати процес обслуговування банкетів та прийомів;

- організовувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства;

- організовувати харчування туристів, у т. ч. іноземних, у закладах готельно-ресторанного господарства.

мати компетентності:

- здатність планувати, організовувати та управляти сервісно-виробничим процесом у закладах ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

- здатність аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси ресторанного бізнесу;

- здатність моделювати технологічний процес сервісного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

Характеристика навчальної дисципліни

Курс	3
Семестр	5, 6
Кількість кредитів ECTS	5, 4
Форма підсумкового контролю	Екзамен, Екзамен

Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни

Пререквізити	Постреквізити
<p>Основи гастрономії та сервісології Харчова хімія та нутриціологія Гігієна і санітарія в галузі Товарознавство Технологія продукції ресторанного господарства Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства</p>	<p>Організація готельного господарства Стандартизація, сертифікація і метрологія Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу Виробнича практика Дипломне проектування</p>

Компетентності та результати навчання за дисципліною

Результатом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є надбання здобувачем вищої освіти програмних компетентностей та результатів навчання, що визначені в Стандарті вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа».

Компетентності	Результати навчання
<p>ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні. ЗК 05. Здатність працювати в команді. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p>
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними</p>	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти</p>

Компетентності	Результати навчання
<p>знаннями.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p>
<p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p>	<p>РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово</p>
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства</p>
<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес</p>	<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>

Компетентності	Результати навчання
<p>виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 13. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>	
<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію)</p>	<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу</p>

Компетентності	Результати навчання
<p>з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>	
<p>ЗК 05.Здатність працювати в команді</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>	<p>РН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки</p>
<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 05.Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>	<p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів</p>
<p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати</p>	<p>РН 11. Застосовувати сучасні</p>

Компетентності	Результати навчання
рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p>	РН13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу
<p>ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності
<p>ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.</p> <p>ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та</p>	РН 23 Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі

Компетентності	Результати навчання
<p>забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>	

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

1.1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Форми контролю.

Предмет, головна мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Значення дисципліни під час підготовки студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Організація виробництва в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Розвиток науки та практики організації виробництва.

1.2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців. Кваліфікаційна модель фахівця з готельно-ресторанного бізнесу зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

1.3. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.

Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.

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

2.1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.

Основні поняття та визначення в 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.).

2.2. Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання.

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.

2.3. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.

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 – ДСТУ, СНіП, МБТ, ДБН, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства

3.1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.

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. Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства.

3.2. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

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. Характеристика заготівельних підприємств: фабрики-заготівельної, фабрики-кухні, домашньої кухні, ресторану за спеціальними замовленнями (catering).

3.3. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

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

3.4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

Основні напрями формування мережі закладів ресторанного господарства.

Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства

4.1. 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.

4.2. 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 закладів ресторанного господарства

5.1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

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 входного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91.

5.2. Організація матеріально-технічного забезпечення.

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

6.1. Організація роботи складського господарства.

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.

6.2. Організація тарного господарства.

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

6.3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного 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.

Змістовий модуль 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства

7.1. Структура виробничого процесу.

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

7.2. 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.

Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства

8.1. Принципи раціональної організації виробничого процесу. 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.

8.2. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика.

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

9.1. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.

Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості. Нормативна база оперативного планування виробництва.

9.2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.

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, плану-меню, 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.

9.3. 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.

Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів

10.1. Організація роботи м'ясного цеху.

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.

10.2. Організація роботи птицегольового цеху.

Асортимент напівфабрикатів, які виробляються у птицегольовому цеху. Склад виробничих приміщень цеху. Організація технологічного процесу обробки птиці та виробництва напівфабрикатів із неї. Технологічні лінії та дільниці, що виділяються у птицегольовому цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у птицегольовому цеху, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості напівфабрикатів, що виробляються. Шляхи удосконалення організації роботи птицегольового цеху.

10.3. Організація роботи овочевого 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.

10.4. Організація роботи рибного 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 роботи доготівельних цехів

11.1. Організація роботи гарячого цеху.

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.

11.2. Організація роботи холодного 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 закладів ресторанного господарства

12.1 Організація роботи кулінарного цеху.

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, технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

12.2. Організація роботи кондитерського 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, лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах.

12.3. Асортимент та потужність борошняних цехів.

Призначення та асортимент продукції борошняного цеху. Потужність цехів. Характеристика виробничих та технологічних процесів, що відбуваються в цеху. Моделювання раціональної організації робочих місць у цеху.

12.4. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.

Призначення цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені, технологічні операції, що виконуються в ньому. Дільниці цеху, їх оснащення обладнанням.

Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства

13.1 Організація роботи експедиції в закладах ресторанного господарства.

Види експедиції. Склади і площі приміщень експедиції. Організація роботи.

13.2. Організація роботи хліборізки.

Організація роботи хліборізки. Вимоги до приміщення, що призначене для нарізання хлібу. Організація робочого місця працівника, який нарізає хліб.

13.3. Організація роботи мийної кухонного посуду.

Вимоги до приміщення, що призначене для миття кухонного посуду. Вимоги до умов праці у мийних кухонного посуду.

13.4. Організація роботи роздавальної.

Вимоги до організації та планування роздавальних у закладах ресторанного господарства різного типу. Класифікація роздавальних. Обладнання та інвентар, що застосовується на роздавальних.

Тема 14. Основи раціональної організації праці.

14.1. Значення 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.

14.2. Форми розподілу та кооперації 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.

14.3. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.

Удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів. Принципи управління персоналом. Кадрове планування.

Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу

15.1. Характеристика та раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Організаційно-методичні, наукові підходи до формування раціональних режимів праці та відпочинку.

15.2. Моделювання раціональних 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. Раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

15.3. Умови праці, їх визначальні фактори.

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

16.1. Сутність, функції та принципи 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 застосовування у закладах ресторанного господарства.

16.2. 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.

Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу

17.1. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого 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 (проектного) балансів робочого часу. Аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу. Розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу.

17.2. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу.

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.

17.3. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

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

Змістовий модуль 3. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

18.1. Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод.

18.2. Класифікація методу самообслуговування.

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

18.3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.

Класифікація форм обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами.

18.4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

19.1. Характеристика споруд та будівель, в яких розміщені 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.

19.2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзал, банкетний зал, сервіс-бар (буфет), мийна столового посуду, сервізна.

19.3. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних: сервантів, стільців тощо.

19.4. Характеристика та призначення порцелянового й фаянсового посуду.

Класифікація столового посуду за видом матеріалу, за функціональним призначенням, за застосуванням. Характеристика та призначення парцелярного та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

19.5. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з нержавіючої сталі, мельхіору, нейзильберу.

19.6. Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика та призначення скляного посуду.

19.7. Характеристика та призначення посуду та наборів з інших матеріалів.

Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

19.8. Характеристика та призначення столової білизни.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники

Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

20.1. Характеристика меню, прейскуранту, винної, коктейльної карток.

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика прейскуранту, винної та коктейльної карт.

20.2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Особливості підготовки до обслуговування посуду, приборів та столової білизни.

20.3. Характеристика попереднього сервірування столу.

Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу сніданку, обіду, вечері.

20.4. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

20.5. Характеристика способів подання страв та закусок у закладах ресторанного господарства.

Способи подання страв та закусок: в обніс, з використанням підсобного столу, в стіл. Правила подання страв та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо

20.6. Особливості подання буфетної продукції.

Особливості подавання буфетної продукції.

Правила вибору та техніка подавання алкогольних та безалкогольних напоїв до закусок та страв.

20.7. Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.

Правила подання холодних закусок, гарячих закусок. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

20.8. Особливості подання перших страв.

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

20.9. Особливості подання других страв.

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

20.10. Особливості подання солодких страв.

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.

20.11. Особливості подання холодних та гарячих напоїв.

Правила подання холодних та гарячих напоїв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому. Техніка подання напоїв до столу.

20.12. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

20.13. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях.

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, авторизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

20.14. Особливості обслуговування споживачів у кафе, закусочних, барах.

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

Змістовий модуль 4. СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом

21.1. 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).

21.2. 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 прийомів: банкет-діловий сніданок, Фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря.

21.3. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів.

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.

21.4. 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 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет

22.1. 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.

22.2. Організація проведення банкету-коктейль.

Організація проведення банкету-коктейль. Характеристика меню. Організація підготовчої роботи для проведення банкету. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

22.3. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Характеристика комбінованих банкетів.

Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави

23.1 Організація проведення банкету-чаю.

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

23.2. Організація проведення банкету-кави.

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

Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»

24.1. Організація підготовчих бізнес-процесів до організації «шведського столу».

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”.

24.2. Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства.

24.3. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».

Особливості обслуговування банкету за типом «шведський стіл».

Тема 25. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства

25.1. Організаційні процеси підготовки й проведення тематичних заходів.

Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Обслуговування святкових заходів в закладах ресторанного господарства, присвячена зустрічі нового року, святкуванню Різдва, 8 березня, тощо. Характеристика меню. Особливості сервірування столу.

25.2. Організація обслуговування весільних банкетів.

Організація обслуговування весільних банкетів. Характеристика меню. Особливості сервірування столу та обслуговування споживачів.

Особливості обслуговування тематичних заходів. Організація обслуговування весільних банкетів. Особливості меню і сервірування столу.

Тема 26. Кейтеринг як складова бізнесу у ресторанному господарстві

26.1. Види кейтерингу та їх характеристика.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Види кейтерингу та їх характеристика.

26.2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Підготовку до надання послуг з кейтерингу сплановано за допомогою методу сіткового планування та управління (СПУ).

Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства

27.1. Основні напрями розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії.

Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства.

Основні напрями розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

27.2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях.

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.

27.3. Особливості організації харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.

Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів.

Методи навчання та викладання

У навчальному процесі для активізації навчально-пізнавальної діяльності студентів передбачено застосування таких методів навчання: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, кейс-метод, презентації, ділові ігри, банки візуального супроводу.

Проблемні лекції передбачають разом із розглядом основного лекційного матеріалу розгляд кола проблемних питань дискусійного характеру, які мають актуальне значення для теорії та практики та відрізняються поглибленою аргументацією матеріалу, що викладається. Міні-лекції передбачають викладення навчального матеріалу за короткий проміжок часу й характеризуються значною ємністю, складністю логічних побудов, образів, доказів та узагальнень. Банки візуального супроводу сприяють активізації процесу навчання за темами навчальної дисципліни за допомогою наочності. Робота в малих групах дає змогу структурувати практичні заняття за формою і змістом, створює можливості для участі кожного студента в роботі за темою заняття, забезпечує формування особистісних якостей та досвіду соціального спілкування. Презентації – виступи перед аудиторією, що використовуються для подання певних досягнень, результатів роботи групи звіту про виконання індивідуальних завдань.

Лекційна форма проведення занять передбачає застосування таких методів: пояснювально-ілюстративного, методу проблемного викладу, дискусії, дистанційних та медіа технологій навчання (проблемна лекція (теми 1, 3-5, 7, 9, 11), лекція-дискусія (тема 2), лекція-діалог (теми 6, 10), лекція-конференція (теми 1-11 за умови проведення занять за дистанційною формою навчання).

Практичні заняття передбачають застосування методів: частково-пошукового, дослідницького, інтерактивного (робота в малих групах (теми 2, 3, 5-7, 9, 11), кейс-метод (тема 3), ділова гра (тема 4), презентації (тема 1), семінар-дискусія (теми 2, 9, 10).

Методи навчання та викладання

Розподіл методів навчання та навчання за темами дисципліни

У процесі викладання навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для реалізації визначених компетентностей освітньої програми та активізації освітнього процесу на лекційних, практичних та лабораторних заняттях передбачено застосування таких методів навчання

Тема	Практичне застосування освітніх технологій
Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	Міні-лекція, презентація, ілюстрації
Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	Лекція-діалог, презентація, ілюстрації, ділова гра
Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації, семінар-дискусія
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації, кейс-технології, ситуаційні завдання
Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації, ділова гра, робота в малих групах, ситуаційні завдання
Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	Презентації, ілюстрації
Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	Міні-лекція, презентації

Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	Лекція-діалог, презентації
Тема 9. Організація оперативного планування виробництва	Проблемна лекція, презентації, ілюстрації, кейс-технології, ситуаційні завдання
Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	Презентації, ілюстрації, кейс-технології, робота в малих групах
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів	Презентації, ілюстрації, кейс-технології, робота в малих групах
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації
Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації
Тема 14. Основи раціональної організації праці	Проблемна лекція, презентації
Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу	Проблемна лекція, презентації, кейс-технології, ділова гра
Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві	Презентації
Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	Проблемна лекція, презентації, робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання
Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації
Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання, кейс-технології
Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	Робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання, кейс-технології
Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	Робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання, кейс-технології
Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	Робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання, кейс-технології
Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави	Робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання, кейс-технології
Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	Лекція-діалог, презентації, ілюстрації
Тема 25. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	Лекція-діалог, презентації, ілюстрації, робота в малих групах, ділова гра, ситуаційні завдання
Тема 26. Кейтеринг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	Проблемна лекція, презентації, ілюстрації
Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	Презентації, ілюстрації

Під час проведення лекційних, практичних та лабораторних занять використовуються: контекстне навчання, проблемне викладання, пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий, дослідницький методи викладання.

Порядок оцінювання результатів навчання

Оцінювання результатів вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» здійснюється за накопичувальною (100-бальною) системою оцінювання.

Оцінювання здійснюється протягом семестру під час проведення лекційних, практичних і лабораторних занять і оцінюється сумою набраних балів (максимальна сума – 60 балів, мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен – 35 балів).

Семестровий контроль здійснюється у формі семестрового екзамену. Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен вважається складеним – 25 балів.

Поточний контроль включає оцінювання студентів під час:

лекцій – активна робота на парі за умови прийняття здобувачем активної участі в обговоренні теми заняття, становлення питань та висловлюванням своєї думки стосовно теми заняття;

практичних занять – активна робота на парі (максимальна кількість балів за кожне заняття – 10, мінімальне – 5) за умови виконання студентом завдань, що передбачені темою, а також активної участі в дискусії стосовно теми заняття та відповіді на поставлені питання. Загальна максимальна кількість балів – 36;

лабораторних занять – активна робота на парі (максимальна кількість балів за кожне заняття – 8, мінімальне – 5) за умови виконання студентом завдань, що передбачені темою, а також активної участі в дискусії стосовно теми заняття та відповіді на поставлені питання. Загальна максимальна кількість балів – 55;

тестування – проводиться за кожним з чотирьох модулів навчальної дисципліни (максимальна кількість балів за тестування з першого – 5 балів, другого – 10 балів, третього та четвертого модулів – 5 балів).

Форми поточного оцінювання результатів навчання:

тестування за кожним з чотирьох модулів навчальної дисципліни (максимальна кількість балів за тестування з першого, третього та четвертого модулів – 5 балів, з другого – 10 балів);

Самостійна робота здобувача включає: опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу; вивчення окремих тем та питань, що передбачені для самостійного опрацювання; підготовка до практичних та лабораторних занять; виконання завдань, передбачених темами на практичних та лабораторних заняттях; підготовка до проходження поточного контролю - тестування.

Форми самостійної роботи:

виконання домашніх завдань. Протягом семестру студенти виконують домашні завдання за всіма темами (1-27). Максимальна оцінка за кожне виконане завдання – 10 балів за умов правильного виконання та наявності відповіді. Загальна кількість балів за перші два модулі – 45 балів, за третій і четвертий модулі – 55 балів.

Підсумковий / семестровий контроль знань та компетентностей студентів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» проводиться у формі екзамену відповідно до графіку навчального процесу, 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. Кожен екзаменаційний білет складається з 10 тестів, двох теоретичних питань та одного ситуаційного завдання, які передбачають вирішення типових професійних завдань фахівця у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Екзаменаційний білет включає: тестове завдання (5 балів), стереотипне завдання (20 балів) і діагностичне завдання (15 балів).

Підсумкова оцінка з дисципліни обчислюється з урахуванням балів, отриманих під час поточного контролю, який передбачає накопичувальна система (максимальна кількість – 60 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 35 балів). Результат семестрового екзамену оцінюється в балах (максимальна кількість – 40 балів, мінімальна кількість, що зараховується, – 25 балів).

Результат проставляється у відповідній графі екзаменаційної «Відомості обліку успішності». Студента слід вважати атестованим, якщо сума балів, одержаних за результатами підсумкової/семестрової перевірки успішності, дорівнює або перевищує 60.

Форми оцінювання та розподіл балів наведено у таблиці «Рейтинг-план навчальної дисципліни».

Рейтинг-план навчальної дисципліни

Тема	Форми та види навчання		Форми оцінювання	Мак бал
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства				
Тема 1. Вступ. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Міні-лекція за питаннями:</i> 1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Форми контролю. 2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. 3. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства		-
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – перспективні напрямки розвитку галузі організації виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Конспектування та вивчення питань щодо правил роботи закладів ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р.)		

Тема 2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання з забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства.	Аудиторна робота			
	Лекція	<p><i>Лекція-діалог за питаннями:</i></p> <p>1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.</p> <p>2. Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання.</p> <p>3. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства</p>	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<p><i>Ділова гра</i> з питання: «Моделювання послуг ресторанного господарства»</p> <p><i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах</p>	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <p>— характеристика послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів, а також громадян-підприємців згідно з ГОСТ 30523-97;</p> <p>— вивчення нормативної документації – ДСТУ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства.</p> <p>Підготовка до практичного заняття</p>			
Тема 3. Класифікація закладів ресторанного господарства	Аудиторна робота			
	Лекція	<p><i>Лекція за питаннями:</i></p> <p>1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.</p> <p>2. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.</p> <p>3. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.</p> <p>4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства</p>	Активна робота на парі	-
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	<p>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</p> <p>1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно Рекомендацій «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99);</p> <p>2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства, що наведені у Міжнародному стандарті галузевої</p>			

		класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520) згідно ДСТУ 4281:2004		
Тема 4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. 2. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Ділова гра</i> із кейс-технологіями з питання: «Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - характеристика основного, допоміжного, побічного виробництва закладів ресторанного господарства; - класифікація робочих місць. Конспектування та вивчення основних положень Правил роботи закладів ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р.). Підготовка до практичного заняття	Перевірка домашніх завдань		
Тема 5. Організація постачання закладів ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах. 2. Організація матеріально-технічного забезпечення	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Ділова гра</i> з питання: «Організація постачання закладів ресторанного господарства» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Розгляд питань стосовно: - організації приймання товарів за кількістю та якістю; - організації терезяного та контрольно-касового господарств; - організації роботи енергетичного господарства	Перевірка домашніх завдань		

Тема 6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація роботи складського господарства. 2. Організація тарного господарства. 3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та підготовка до практичного заняття за наступними питаннями стосовно: — організації зберігання, транспортування та відпускання продукції у закладах ресторанного господарства; прогресивні засоби перевезення товарів, комплексна механізація вантажно-розвантажувальних робіт, об'єктивна необхідність їх застосування			
Змістовий модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства				
Тема 7. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Міні-лекція за питаннями:</i> 1. Структура виробничого процесу. 2. Класифікація виробничих процесів	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питання: класифікація операцій, як основної структурної одиниці виробничого процесу			
- Тема 8. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Особливості їх застосування в сучасних умовах. 2. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика	Активна робота на парі	-
		<i>Тестування</i>	Тестування	5
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - характеристика робочих місць виробництв різних типів. Кількісна характеристика виробничих підрозділів підприємства – рівень спеціалізації робочих місць; - типи виробництва. Організація дільниць, відділень, окремих робочих місць; методи організації виробництва: непотокове та потокове, їхня загальна характеристика та основні ознаки			

Тема 9. Організація оперативного планування виробництва	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Організаційні основи оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства. 2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства. 3. Основи організації виробничих цехів	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Кейс-технології</i> з питання: «Організація оперативного планування виробництва» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – особливості розробки наряду-замовлення, планового меню, плану-меню. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань		
Тема 10. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація роботи м'ясного цеху. 2. Організація роботи птицегольового цеху. 3. Організація роботи овочевого цеху. 4. Організація роботи рибного цеху	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Кейс-технології</i> з питання: «Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань щодо особливостей організації виробництва напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у заготівельних цехах. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань		
Тема 11. Організація роботи доготівельних цехів	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи холодного цеху	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Кейс-технології</i> з питання: «Організація роботи доготівельних цехів» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	Самостійна робота			
Питання та завдання до	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення особливостей	Перевірка домашніх		

	самостійного опрацювання	організації виробництва страв у доготовельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у доготовельних цехах Підготовка до практичного заняття.	завдань	
Тема 12. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація роботи кулінарного цеху. 2. Організація роботи кондитерського цеху 3. Асортимент та потужність борошняних цехів. 4. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: — схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху, організація робочих місць; — організація роботи кондитерських цехів; — технологічний процес виробництва кондитерських виробів, контроль якості сировини та готових кондитерських виробів, раціональна організації робочих місць із виготовлення різних видів тіста, організація праці кондитерів у цехах; — призначення, технологічні операції, що виконуються у борошняному цеху, у цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені, організація робочих місць у приміщеннях		
Тема 13. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Організація роботи експедиції в закладах ресторанного господарства 2. Організація роботи хліборізки 3. Організація роботи мийної кухонної посуду. 4. Організація роботи роздавальної	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: 1. Особливості організації допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства; 2. Призначення, технологічні операції, що виконуються у допоміжних цехах, дільниці, що виділяються в цехах, організація робочих місць, вимоги до умов праці у цехах		

Тема 14. Основи раціонал ьної організа ції праців	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Значення раціональної організації праці. 2. Форми розподілу та кооперації праці. 3. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	<i>Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань:</i> - основні напрямки наукової організації праці; - особливості запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці, їхня сутність; - удосконалення організації та обслуговування робочих місць; - принципи управління персоналом; - кадрове планування			
Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Характеристика та раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. 2. Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства. 3. Умови праці, їх визначальні фактори	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Ділова гра із кейс-технологіями з питання: «Раціоналізація виробничого процесу» Презентація результатів роботи в малих групах</i>	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - правова основа режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства, їх раціоналізація; - основні принципи складання графіків виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань		
Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві. 2. Класифікація витрат робочого часу	Активна робота на парі	-
<i>Самостійна робота</i>				

	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: — методи та принципи нормування праці у закладах ресторанного господарства; особливості видів витрат робочого часу		
Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Організація роботи гарячого цеху. 2. Організація роботи холодного цеху	Активна робота на парі	-
	Практичне заняття	<i>Ділова гра</i> з питання: «Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	10
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: — організаційні основи проведення фотографії робочого часу, хронометражу, фотохронометражу; — методи спостережень, етапи та методика проведення фотографії робочого часу; — організаційно-технічні заходи щодо поліпшення використання робочого часу та раціоналізації організації праці. Підготовка до практичного заняття.	Перевірка домашніх завдань	
		Тестування	Тестування	10
Змістовий модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства				
Тема 18. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1 Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація методу самообслуговування. 3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами. 4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Активна робота на парі	-
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їхнього застосування; - порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів			

Тема 19. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	Аудиторна робота			
	Лекція	<p><i>Лекція за питаннями:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика споруд та будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства. 2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів. 3. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. 4. Характеристика та призначення порцелянового й фаянсового посуду. 5. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів. 6. Характеристика та призначення скляного посуду. 7. Характеристика та призначення посуду та наборів з інших матеріалів. 8. Характеристика та призначення столової білизни 	Активна робота на парі	-
	Лабораторне заняття	<p><i>Ділова гра із кейс-технологіями з питання: «Вивчення основних видів столового посуду, наборів, білизни, що використовуються у закладах ресторанного господарства.»</i></p> <p><i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах</p>	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	<p>Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань:</p> <ul style="list-style-type: none"> — вимоги до стану комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану; — вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства; підбір меблів та способи їхнього розміщення у торговельних залах закладів ресторанного господарства. <p>Підготовка до лабораторного заняття.</p>	Перевірка домашніх завдань		
Тема 20. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування	Аудиторна робота			
	Лекція	<p><i>Лекція за питаннями:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика меню, преїскуранту, винної, коктейльної карток. 2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів. 3. Характеристика попереднього сервірування столу. 4. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. 	Активна робота на парі	-

<p>різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства</p>		<p>5. Характеристика способів подання страв та закусок у закладах ресторанного господарства. 6. Особливості подання буфетної продукції. 7. Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. 8. Особливості подання перших страв. 9. Особливості подання других страв. 10. Особливості подання солодких страв. 11. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. 12. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях. 13. Особливості обслуговування споживачів у кафе, закусочних, барах</p>		
	<p>Лабораторне заняття</p>	<p><i>Кейс-технології</i> з питання: «Підготовка торговельних приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування. Попереднє сервірування столу» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах</p>	<p>Активна робота на парі Ситуаційні завдання</p>	<p>5</p>
	<p>Лабораторне заняття</p>	<p><i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Правила подання буфетної продукції. Моделювання технологічного процесу подання буфетної продукції. Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Моделювання технологічного процесу подання холодних страв і закусок, гарячих закусок» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах</p>	<p>Активна робота на парі Ситуаційні завдання</p>	<p>5</p>
	<p>Лабораторне заняття</p>	<p><i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Правила подання перших та других страв. Моделювання технологічного процесу подання перших та других страв. Правила подання солодких страв. Моделювання технологічного процесу подання солодких страв. Правила подання гарячих та холодних напоїв. Моделювання технологічного процесу подання гарячих та холодних напоїв» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах</p>	<p>Активна робота на парі Ситуаційні завдання</p>	<p>5</p>

<i>Самостійна робота</i>				
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: — підготовка обслуговуючого персоналу до роботи; — етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу; клінінгові технології підготовки торговельних приміщень до обслуговування споживачів. Підготовка до лабораторних занять	Перевірка домашніх завдань	
Змістовий модуль 4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства				
<i>Аудиторна робота</i>				
Тема 21. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Класифікація банкетів та прийомів за столом. 2. Організація проведення банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 3. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-прийомів. 4. Організація проведення банкету за столом з частковим обслуговуванням споживачів	Активна робота на парі	-
	Лабораторне заняття	<i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	8
	Лабораторне заняття	<i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	8

	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: — розробка плану проведення банкетів з використанням методів сіткового планування та управління; — особливості складання меню банкетів із повним обслуговуванням офіціантами; підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому. Підготовка до лабораторних занять	Перевірка домашніх завдань	
Тема 22. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація проведення банкету-фуршет. 2. Організація проведення банкету-коктейль. 3. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет	Активна робота на парі	-
	Лабораторне заняття	<i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршет» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	8
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: — характеристика комбінованих банкетів; особливості сервірування столів при проведенні комбінованих банкетів Підготовка до лабораторного заняття	Перевірка домашніх завдань	
Тема 23. Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Організація проведення банкету-чаю. 2. Організація проведення банкету-кави	Активна робота на парі	-
	Лабораторне заняття	<i>Кейс-технології</i> з питання: «Організація проведення банкету-чаю, банкету-кави. Моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-чаї та банкеті-каві» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	5

	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню при проведенні банкету-чаю; - особливості складання меню при проведенні банкету-кави Підготовка до лабораторного заняття	Перевірка домашніх завдань	
Тема 24. Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл»	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Організація підготовчих бізнес-процесів до організації «шведського столу». 2. Конструктивні особливості устаткування «шведської лінії» у закладах ресторанного господарства. 3. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл»	Активна робота на парі	-
	Самостійна робота			
	Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - характеристика асортименту страв та напоїв, які реалізуються при обслуговуванні за типом «шведський стіл»; - особливості розміщення столів при проведенні банкету за типом «шведський стіл»	Перевірка домашніх завдань	
Тема 25. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	Аудиторна робота			
	Лекція	<i>Лекція-діалог за питаннями:</i> 1. Організація проведення банкету-фуршет. 2. Організація проведення банкету-коктейль. 3. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет	Активна робота на парі	-
	Лабораторне заняття	<i>Ділова гра із кейс-технологіями</i> з питання: «Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства» <i>Презентація</i> результатів роботи в малих групах	Активна робота на парі Ситуаційні завдання	6
	Самостійна робота			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню при проведенні тематичних заходів в закладах ресторанного господарства; - особливості організації весільного банкету Підготовка до лабораторного заняття	Перевірка домашніх завдань		

Тема 26. Кейтеринг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Проблемна лекція за питаннями:</i> 1. Види кейтерингу та їх характеристика. 2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: — вимоги до обслуговуючого персоналу, які надає послуги кейтерингу в закладах ресторанного господарства; використання методу сіткового планування та управління при наданні послуг кейтерингу	Перевірка домашніх завдань		
Тема 27. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	<i>Аудиторна робота</i>			
	Лекція	<i>Лекція за питаннями:</i> 1. Основні напрями розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії. 2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях. 3. Особливості організації харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях	Активна робота на парі	-
	<i>Самостійна робота</i>			
Питання та завдання до самостійного опрацювання	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: національні традиції харчування туристів з Польщі, Болгарії, Франції, Німеччини й ін.	Перевірка домашніх завдань		
	Тестування	Тестування	5	
Екзамен			40	

Рекомендована література

Основна

1. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Х. : ХДУХТ, 2021. – 228 с.
2. Малюк Л.П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 488 с.
3. Паска М.З. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / М. З. Паска. – Л. : ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2022. – 212 с.

Додаткова

4. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.

5. Закон України «Про підприємства в Україні». Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
6. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
7. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
10. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
11. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства».
12. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
13. 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.
14. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Дійсний з 01.09.2010 р.
15. Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Середа; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Х.: ХНУМГ, 2014. – 328 с.
16. Усіна А.І. Організація послуг харчування: підруч./ А.І. Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Середа, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х.:ХНУМГ, 2014. – 304 с.
17. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.
18. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов –К, Інкос, 2007. 280 с.
19. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. -К: КНТУ, 2009 632с.
20. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах: навч. посіб. /. Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
21. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підруч./ В.В. Архіпов – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
22. Петрищев Н. А. Карты организации труда на предприятиях общественного питания./ Н. А. Петрищев. – К.: Техника, 1986. – 168 с.

Інформаційні ресурси

23. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://world-v-tourism.com>.
24. Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.
25. Портал професіоналів готельної індустрії [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hoteliero.com/ru>.
26. Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня [Електрон. ресурс] : Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. – Режим доступу : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=8871#section-0>