

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ, НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА ТА РОБОЧА ПРОГРАМА  
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«Організація ресторанного господарства»**

(для студентів 4 курсу заочної форми навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр,  
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»,  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Програма та робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу заочної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»). / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 52 с.

**Укладачі:** канд. техн. наук, доцент О. Ю. Давидова, ас. І. С. Баландіна

**Рецензент:** доцент кафедри туризму і готельного господарства ХНАМГ,  
канд. техн. наук, доцент А. І. Усіна

**Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол засідання № 3 від 30 жовтня 2011 р.**

О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна, ХНАМГ, 2012

## ЗМІСТ

ВСТУП .....	4
1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	5
1.1. Мета, предмет та місце дисципліни .....	5
1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП) .....	6
1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги .....	7
1.4. Рекомендована основна навчальна література .....	8
1.5. Анотація програми навчальної дисципліни .....	8
2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ .....	10
2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі готельно-ресторанного бізнесу .....	10
2.2. Тематичний план навчальної дисципліни .....	11
2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями .....	15
2.4. Плани лекцій .....	28
2.5. Плани практичних (лабораторних) занять .....	32
2.6. Індивідуальне завдання .....	36
2.7. Самостійна робота студентів .....	37
2.8. Індивідуально-консультативна робота .....	43
2.9 Система поточного та підсумкового контролю знань студентів .....	44
2.10. Навчально-методичні матеріали до дисципліни. ....	49

## ВСТУП

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму. Вона є складовою частиною та невід'ємною ланкою в суцільному ланцюгу навчальних дисциплін, без яких неможливо працювати у сфері готельно-ресторанного господарства.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформувати у студентів знання та навички, які дадуть змогу оцінити повноту та якість послуг, що надаються підприємствами ресторанного бізнесу на практиці відповідно до діючої нормативної документації.

Дисципліна формує у студентів якості керівника підприємства та кваліфікованого фахівця з галузі готельно-ресторанного господарства та підготовлює їх до розв'язання практичних питань в нових умовах господарювання.

Для формування знань та умінь фахівця рекомендується співвідношення різних форм навчання: лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, а також самостійної роботи. Програма впроваджена відповідно навчального плану та кваліфікаційної характеристики бакалавра з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Робоча програма вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до місця та значення дисципліни за структурно-логічною схемою викладання технічних дисциплін, передбачених освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та містить усі змістовні модулі, передбачені анотацією для мінімального нормативного обсягу навчального часу.

## 1. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» розроблена для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 1401 «Сфера обслуговування».

### 1.1. Мета, предмет та місце дисципліни

**Мета** вивчення дисципліни полягає у:

– формуванні 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;

– наданні 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;

– набутті 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.

– формуванні у студентів компетенцій фахівців галузі ресторанного господарства в нових ринкових умовах.

**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 складських процесів з елементами логістики;
- організація тарного господарства;
- 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 обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація обслуговування туристів.
- основні принципи організації процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

**Предметом** вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» є характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, виробничого процесу; організація трудових процесів, оперативне планування виробництва; організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторани; організація обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”; організація обслуговування банкетів та прийомів; організація обслуговування певних контингентів, спеціальних заходів тощо.

Таблиця 1.1 – Місце дисципліни в структурно-логічній схемі підготовки фахівців

Перелік дисциплін, на які безпосередньо спирається вивчення даної дисципліни	Перелік дисциплін, вивчення яких безпосередньо спирається на дану дисципліну
Гігієна і санітарія у галузі	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
Технологія продукції ресторанного господарства	Менеджмент готельно-ресторанного господарства
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	Маркетинг готельного та ресторанного господарства
	Стандартизація, сертифікація і метрологія
	Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві

## 1.2. Інформаційний обсяг (зміст) дисципліни (відповідно до стандартів ОПП)

### Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (10,5/378) (кредитів/годин)

Змістові модулі:

#### Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧУВАЛЬНОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства.
2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
6. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

#### Змістовий модуль (ЗМ) 1.2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОЇ СИСТЕМИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
2. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
3. Організація оперативного планування виробництва.
4. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів.
5. Організація роботи доготівельних цехів.
6. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.
7. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.
8. Основи раціональної організації праці.
9. Раціоналізація виробничого процесу.
10. Нормування праці в ресторанному господарстві.
11. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу.

#### Змістовий модуль (ЗМ) 1.3. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
2. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

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

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

### **Змістовий модуль (ЗМ) 1.4. СПЕЦІАЛЬНІ ФОРМИ ОБСЛУГОВУВАННЯ, ЩО ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Обов'язкові укрупнені навчальні елементи:

1. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.
2. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.
3. Організація проведення банкету – чай, банкету-кава.
4. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”.
5. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.
6. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.
7. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.
8. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.
9. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
10. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання.
11. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.
12. Організація обслуговування споживачів на транспорті.

### **1.3. Освітньо-кваліфікаційні вимоги**

**(відповідно до галузевих стандартів ОКХ та засобів діагностики (ЗД): виробничі функції, типові задачі діяльності та вміння (за рівнями сформованості), якими повинні оволодіти студенти внаслідок вивчення даної дисципліни)**

Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» наведені в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Освітньо-кваліфікаційні вимоги до вивчення дисципліни

<b>Вміння (за рівнями сформованості) та знання</b>	<b>Сфери діяльності (виробнича, соціально-виробнича, соціально-побутова)</b>	<b>Функції діяльності у виробничій сфері (проектувальна, організаційно-управлінська, виконавська, технічна, інші)</b>
З урахуванням особливостей використання натуральних та фінансових показників у різних підприємствах готельного, курортного і туристського сервісу на підставі маркетингового підходу формувати програми (обслуговування, реалізації тощо), обґрунтувати вибір найбільш економічних форм організації надання послуг	соціально-побутова	Планувальна
Розробляти та впроваджувати раціональні форми організації надання послуг		Організаційна
На основі використання раціональних форм і методів організації праці забезпечувати виконання основних операцій по перетворенню ресурсів у послуги		

#### 1.4. Рекомендована основна навчальна література

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
5. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
6. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
7. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
8. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
9. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
10. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
11. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
12. 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.
13. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.
14. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
15. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002 р. – 706 с.
16. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
17. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
18. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.
19. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2007-280 с.
20. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002-402 с.
21. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М: Профобриздат, 2004-207 с.
22. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2005-632с.

#### 1.5. Анотація програми навчальної дисципліни

##### **Анотація програми навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

Дисципліна належить до циклу дисциплін професійної та практичної підготовки.

Мета вивчення дисципліни полягає у засвоєнні теоретичних положень та надбанні практичних навичок з організації ресторанного господарства стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства.

Предметом вивчення дисципліни є характеристика типів, класів закладів ресторанного господарства та їх класифікація; послуги, що надаються в закладах ресторанного господарства



тва; види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства; загальні принципи організації основних та допоміжних підрозділів виробництва, виробничого процесу; організація трудових процесів, оперативне планування виробництва; організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані; організація обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”; організація обслуговування банкетів та прийомів; організація обслуговування іноземних туристів. Дисципліна складається з одного модулю та чотирьох змістових модулів, які розкривають основні принципи організації ресторанного господарства, особливості організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці на підприємствах.

**Аннотация программы учебной дисциплины**  
*«Организация ресторанного хозяйства»*

Дисциплина относится к циклу дисциплин профессиональной и практической подготовки.

Целью изучения дисциплины является – усвоение теоретических положений и приобретения практических навыков по организации ресторанного хозяйства относительно принципов организации работы учреждений ресторанного хозяйства.

Предметом изучения дисциплины является характеристика типов, классов учреждений ресторанного хозяйства и их классификация; услуги, предоставляемые в учреждениях ресторанного хозяйства; виды и формы продовольственного, материально-технического обеспечения учреждений ресторанного хозяйства; общие принципы организации основных и вспомогательных подразделений производства, производственного процесса; организация трудовых процессов, оперативное планирование производства; организация повседневного обслуживания потребителей в ресторане; организация обслуживания потребителей с использованием “шведской линии” или “шведского стола”; организация обслуживания банкетов и приемов; организация обслуживания иностранных туристов. Дисциплина состоит из одного модуля и четырех содержательных модулей, которые раскрывают основные принципы организации ресторанного хозяйства, особенности организации производства и обслуживания в учреждениях ресторанного хозяйства; рациональной организации труда на предприятиях.

**Annotation of the program of educational discipline**  
*«Organization restaurant business»*

Discipline behaves toward the cycle of disciplines of professional and practical preparation.

The purpose of study of discipline is a target – mastering of theoretical positions and acquisition of practical skills on the organization restaurant business relation to principles of organization of work of establishments of restaurant economy.

The subject of discipline description is an article of types, classes of establishments of restaurant economy and their classification; services, given in establishments of restaurant economy; kinds and forms of the food, material and technical providing of establishments of restaurant economy; general principles of organization of basic and auxiliary subdivisions of production, production process; organization of labors processes, operative planning of production; organization of everyday maintenance of users in restaurant; organization of maintenance of users with the use of “Swedish line” or “Swedish table”; organization of maintenance of banquets and receptions; organization of maintenance of foreign tourists. Discipline consists of one module and for modules rich in content, which expose basic principles of organization restaurant business, feature of organization of production and service in the enterprises of restaurant economy; rational organization of labors on enterprises.

## 2. РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Робоча програма навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» розроблена відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти МОН України на базі освітньо-професійної програми підготовки студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Структура робочої програми навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» наведена в табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Структура навчальної дисципліни

Характеристика дисципліни: підготовка бакалаврів	Напрямок, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Кількість кредитів відповідних до ECTS – 10,5; у тому числі: змістових модулів – 4; самостійна робота – 344 годин; Індивідуальне завдання (ІЗ) – РГР	Галузь знань 1401 «Сфера обслуговування»  Напрямок підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Нормативна. Рік підготовки: 4 Семестр: 7,8
Кількість годин: усього: 378 годин; за змістовими модулями: ЗМ 1.1 – 72; ЗМ 1.2 – 108; ЗМ 1.3 – 72; ЗМ 1.4 - 126	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	Лекції: кількість годин – 14 Практичні: кількість годин – 20; Самостійна робота: кількість годин – 344, у тому числі РГР: кількість годин – 24
		Вид контролю: 7 семестр – екзамен; 8 семестр - екзамен

У процесі навчання студенти отримують необхідні знання під час проведення аудиторних занять: лекційних, практичних. Найбільш складні питання винесено на розгляд і обговорення під час практичних занять. Також велике значення в процесі вивчення та закріплення знань має самостійна робота студентів. Усі види занять розроблені відповідно до положень Болонської декларації.

### 2.1. Кваліфікаційні вимоги до студентів у галузі ресторанного бізнесу

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є нормативною у підготовці студентів освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Необхідна навчальна база перед початком вивчення дисципліни: з метою найкращого засвоєння матеріалу студенти до початку вивчення дисципліни повинні опанувати знання і навички процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Інтегрований підхід до викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» дозволяє сформуванню у студентів певні знання та навички.

Студент повинний **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.
- Студент повинний **оволодіти практичними навичками:**
- визначення та розробки виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства;
  - раціональної організації трудових процесів на підприємстві ресторанного господарства;
  - раціональної організації та обслуговування робочих місць у підрозділах закладів ресторанного господарства;
  - системного аналізу та оперативного планування виробництва;
  - організації постачання та збутової діяльності закладів ресторанного господарства;
  - організації обслуговування споживачів у ресторані;
  - організації обслуговування споживачів із використанням “шведської лінії” або “шведського столу”;
  - організації обслуговування банкетів та прийомів, у т.ч. іноземних туристів;
  - організації тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.

## 2.2. Тематичний план навчальної дисципліни

Під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» студент має ознайомитись з програмою дисципліни, її структурою, формами та методами навчання, видами та методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни «Організація ресторанного господарства» складається з одного модулю, який містить 4 змістових модулі, що логічно пов’язують навчальні елементи дисципліни за змістом та взаємозв’язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекції, практичні та лабораторні заняття, індивідуальна та самостійна робота студента. Структура залікового кредиту дисципліни наведена у табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Всього годин	У тому числі					Оцінка за поточним контролем тах балів
			Аудиторні заняття			Самостійна робота	Індивідуальна робота	
			Лекції	Практичні	Лабораторні			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>МОДУЛЬ 1 Організація ресторанного господарства</b>								
<b>Змістовий модуль 1.1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства</b>								
	<i>Тема 1. Вступ. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства</i>	10	–	–	–	10	-	

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<i>Тема 2.</i> Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	12	–	–	–	11	1	2
	<i>Тема 3.</i> Класифікація закладів ресторанного господарства	11,5	0,5	–	–	11	-	2
	<i>Тема 4.</i> Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	14,5	0,5	2	–	11	1	5
	<i>Тема 5.</i> Організація постачання закладів ресторанного господарства	12	–	–	–	11	1	4
	<i>Тема 6.</i> Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	12	–	–	–	11	1	2
	<b>Підсумок за змістовим модулем 1.1</b>	<b>72</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>65</b>	<b>4</b>	<b>15</b>
	<b><i>Змістовий модуль 1.2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</i></b>							
	<i>Тема 7.</i> Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	10	–	–	–	10	-	2
	<i>Тема 8.</i> Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	8,5	0,5	–	–	8	-	2
	<i>Тема 9.</i> Організація оперативного планування виробництва	11,5	1	2	–	7,5	1	6
	<i>Тема 10.</i> Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	10,5	1	1	–	7,5	1	4
	<i>Тема 11.</i> Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства	11	1	1	–	6	2	3
	<i>Тема 12.</i> Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	8,5	0,5	–	–	6	2	2
	<i>Тема 13.</i> Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	8,5	0,5	–	–	8	-	-
	<i>Тема 14.</i> Основи раціональної організації праці	8,5	0,5	–	–	8	-	-

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Тема 15. Раціоналізація виробничого процесу	9,5	0,5	2	–	8	-	3
	Тема 16. Нормування праці в ресторанному господарстві	10,5	0,5	–	–	10	-	2
	Тема 17. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	11	1	2	–	8	1	6
<b>Підсумок за ЗМ 1.2</b>		<b>108</b>	<b>6,5</b>	<b>8</b>	<b>–</b>	<b>87</b>	<b>8</b>	<b>30</b>
<b>Індивідуально-консультаційна робота (підсумкова семестрова робота – розрахунково-графічна робота)</b>								<b>15</b>
<b>Екзамен</b>								<b>40</b>
<b>Підсумок за ЗМ 1.1-1.2</b>		<b>180</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>150</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 1.3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>								
	Тема 18. Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	11	–	–	–	10	1	-
2,0	Тема 19. Характеристика методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	20,5	0,5	–	–	20	-	-
	Тема 20. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	17,5	0,5	2	–	14	1	5
	Тема 21. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних континентів споживачів у закладах ресторанного господарства	23	–	4	–	17	2	15
<b>Підсумок за змістовим модулем 1.3</b>		<b>72</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>–</b>	<b>61</b>	<b>4</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 1.4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</b>								
	Тема 22. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	11	1	2	–	7	1	8
	Тема 23. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	11	0,5	2	–	7,5	1	5

1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Тема 24. Організація проведення банкету-чай, банкету-кава	10	0,5	–	–	8,5	1	3
3,5	Тема 25. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”	10	0,5	–	–	8,5	1	5
	Тема 26. Організація проведення тематичних заходів у закладах ресторанного господарства	11	0,5	–	–	9,5	1	4
	Тема 27. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	11	0,5	–	–	9,5	1	-
	Тема 28. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	11	–	–	–	10	1	-
	Тема 29. Організацій обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства	10	0,5	–	–	8,5	1	-
	Тема 30. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	10	0,5	–	–	9,5	-	-
	Тема 31. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	10	–	–	–	10	-	-
	Тема 32. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку	10,5	0,5	–	–	10	-	-
	Тема 33. Організація обслуговування споживачів на транспорті	10,5	–	–	–	10,5	-	-
<b>Підсумок за ЗМ 1.4</b>		<b>126</b>	<b>5</b>	<b>–</b>		<b>109</b>	<b>8</b>	<b>25</b>
<b>Індивідуально-консультаційна робота (підсумкова семестрова робота – розрахунково-графічна робота)</b>								<b>15</b>
<b>Екзамен</b>								<b>40</b>
<b>Підсумок за ЗМ 1.3-1.4</b>		<b>198</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>170</b>	<b>12</b>	<b>100</b>
<b>Всього за дисципліною</b>		<b>378</b>	<b>14</b>	<b>20</b>		<b>320</b>	<b>24</b>	

## 2.3. Зміст навчальної дисципліни за змістовими модулями

### Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Змістовий модуль 1.1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.*

#### **Тема 1. ВСТУП. ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

##### **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 напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Організація ресторанного господарства в умовах ринкової системи господарювання як об'єкт вивчення. Розвиток науки та практики організації роботи закладів ресторанного господарства.

##### **2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».**

Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців. Кваліфікаційна модель фахівця з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

##### **3. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.**

Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах. *Рекомендована література до вивчення теми [1–4].*

#### **Тема 2. ПОСЛУГИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЇХ КЛАСИФІКАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ УМОВ ЇХ НАДАННЯ**

##### **1. Послуги ресторанного господарства. Основні терміни та визначення у галузі послуг, що надаються закладами ресторанного господарства.**

Основні поняття та визначення у 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. 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.

##### **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 – ГОСТ, СНіП, МБТ, СанПіН – вимогам, якої повинні відповідати послуги закладів ресторанного господарства.

*Рекомендована література до вивчення теми [7].*

### **Тема 3. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### ***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.

#### ***2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.***

Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками: залежно від функцій, що виконуються; залежно від асортименту; залежно від номенклатури послуг, що надаються, залежно від контингенту, що обслуговується тощо.

Характеристика структурно-функційних параметрів закладів ресторанного господарства.

#### ***3. 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).

#### ***4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.***

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

Рекомендована література до вивчення теми [5], [10 – стор. 17-42], [11 – стор. 144-147].

### **Тема 4. ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

#### ***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 доготовельних підприємств.

Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства з метою оптимізації процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

#### ***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.

Рекомендована література до вивчення теми [6], [10 – стор.13-17], [13 – стор. 8-9].

### **Тема 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### ***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 завантаження товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини згідно СанПіН 42-123-5777-91.

## **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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 45-61], [11 – стор. 334-345], [13 – стор. 217-226], [14 – стор. 155-170].

## **Тема 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СКЛАДСЬКОГО, ТАРНОГО ТА ТРАНСПОРТНОГО ГОСПОДАРСТВ**

### **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.

### **2. Організація тарного господарства.**

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

### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 61-83], [13 – стор. 226-234].

## **Змістовий модуль (ЗМ) 1.2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

## **Тема 7. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Структура виробничого процесу.**

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

### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [11 – стор. 232-234], [12 – стор. 246-247], [14 – стор. 45-57].

## **Тема 8. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### ***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, прямо-точність, безперервність, ритмічність, автоматичність, гнучкість, гомеостатичність. Їх характеристика та основні показники.

### ***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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [11 – стор. 253-264], [12 – стор. 248-253], [14 – стор. 58-71].

## **Тема 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА**

### ***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.

### ***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.

### ***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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 84-123], [13 – стор. 85-99].

## **Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХІВ З ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ**

### ***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.

### ***2. Організація роботи птахогільового цеху.***

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

Шляхи удосконалення організації роботи птахогільового цеху.

### ***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.

#### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 179-208], [13 – стор. 99-118].*

### **Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ**

#### **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.

#### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 216-255], [13 – стор. 130-135].*

### **Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### **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, що виділяються в кулінарному цеху. Технологічні лінії та дільниці кулінарного цеху, принципи їх організації. Організація робочих місць, їх оснащення обладнанням та інвентарем.

Шляхи удосконалення організації роботи кулінарного цеху.

#### **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, що виділяються в цеху. Лінії та дільниці цеха, їх оснащення обладнанням та інвентарем. Контроль якості сировини та готових кондитерських виробів.

Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення дріжджового, листового, пісочного, бісквітного та заварного тіста. Особливості додержання санітарного режиму виробництва кондитерських виробів. Організація праці кондитерів у цехах.

### **3. Асортимент та потужність борошняних цехів.**

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

### **4. Організація роботи цеху доробки напівфабрикатів та обробки зелені.**

Призначення цехів доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Технологічні операції, що виконуються в цехах доробки напівфабрикатів та обробки зелені. Дільниці, що виділяються в цехах, їх оснащення обладнанням.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 257-284], [13 – стор. 118-129].

## **Тема 13. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОПОМІЖНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Організація роботи хліборізки.**

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

### **1. Організація роботи мийної кухонного посуду.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 263-265, 284-306], [13 – стор. 135-137].

## **Тема 14. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ**

### **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.

### **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.

### **3. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 124-144], [13 – стор. 60-64].

## **Тема 15. РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ**

### **1. Характеристика та раціоналізація режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.**

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

### **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.

### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 137-141], [13 – стор. 38-56].*

## **Тема 16. НОРМУВАННЯ ПРАЦІ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

### **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 застосування у закладах ресторанного господарства.

### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 142-148], [13 – стор. 60-69].*

## **Тема 17. МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТРУДОВИХ ПРОЦЕСІВ ТА ВИТРАТ РОБОЧОГО ЧАСУ**

### **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.

### **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.

### **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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 148-160], [13 – стор. 69-80].*

### **Змістовий модуль 1.3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 18. ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

##### **1. Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Вимоги до організації обслуговування споживачів згідно з “Правилами роботи закладів (підприємств) громадянського харчування” (Наказ № 219 Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002).

##### **2. Сутність і особливості попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства.**

Значення вивчення попиту споживачів у процесі стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Сутність і особливості попиту на послуги закладів ресторанного господарства різних типів. Методи вивчення попиту споживачів: анкетне опитування, інтерв'ю, облік продажу страв за допомогою ПЕОМ тощо. Порядок розробки анкети.

##### **3. Характеристика рекламних засобів, які використовуються у закладах ресторанного господарства.**

Рекламні засоби, які використовуються в закладах ресторанного господарства на ринку послуг. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

*Рекомендована література до вивчення теми [5,10,11,12,17].*

#### **Тема 19. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ ТА ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

##### **1. Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Основні види обслуговування:

- реалізація продукції в закладах ресторанного господарства;
- доставка та реалізація продукції за місцем роботи, навчання, під час проведення спортивних заходів, у місцях відпочинку, у вагонах потягів тощо;
- продаж продукції власного виробництва для споживання вдома через магазин кулінарії.

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

##### **2. Класифікація методу обслуговування споживачів – самообслуговування.**

Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика. Структура процесу самообслуговування.

##### **3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.**

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

##### **4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.**

Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12]*

## **Тема 20. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Характеристика споруд та будівель, в яких розміщені заклади ресторанного господарства.**

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані 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.

### **2. Характеристика торговельних приміщень для обслуговування споживачів.**

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

### **3. Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення.**

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

### **4. Характеристика та призначення порцелянового 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.

### **5. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів.**

Характеристика та призначення металевого посуду та наборів.

### **6. Характеристика та призначення скляного посуду.**

Характеристика та призначення скляного посуду.

### **7. Характеристика та призначення посуду та наборів з інших матеріалів.**

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

### **8. Характеристика та призначення столової білизни.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20].*

## **Тема 21. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

### **1. Характеристика меню, преїскуранту, винної, коктейльної карток.**

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

### **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.

### **3. Характеристика попереднього сервірування столу.**

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

### **4. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.**

Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані. Способи подання страв та закусок: в обніс, з використанням підсобного столу, в стіл.

**5. Характеристика способів подання страв та закусок у закладах ресторанного господарства.**

Правила подання справ та напоїв: послідовність подання, температурний режим, відповідний посуд, прибори тощо.

**6. Особливості подання буфетної продукції.**

Особливості подавання буфетної продукції.

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

**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.

**8. Особливості подання перших страв.**

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

**9. Особливості подання других страв.**

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

**10. Особливості подання солодких страв.**

Правила подання солодких страв та напоїв власного виробництва. Правила подання холодних та гарячих солодких страв. Асортимент продукції. Температурний режим подання. Посуд, що застосовується при цьому.

**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.

**12. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.**

Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами. Основні принципи моделювання процесу обслуговування споживачів.

**13. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях.**

Обслуговування споживачів у їдальнях: структура приміщень для обслуговування споживачів.

Призначення, розміщення та класифікація ліній роздачі. Характеристика та особливості функціонування ліній роздачі у закладах ресторанного господарства з самообслуговуванням. Лінії роздачі: механізовані, немеханізовані, автоматизовані тощо. Вимоги до організації робочих місць на лініях роздачі.

**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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,25].*

**Змістовий модуль 1.4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Тема 22. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ**

**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).

**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.

**3. Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види банкетів-приймів.**

Особливості організації проведення офіційного банкету-прийому за протоколом. Види прийомів: банкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, “келих вина”, “келих шампанського”, обід, вечеря. 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.

**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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,18,20,23].*

## **Тема 23. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ГРУПИ ФУРШЕТ**

**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.

**2. Організація проведення банкету-коктейль.**

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

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

Характеристика комбінованих банкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,18,20]*

## **Тема 24. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТУ – ЧАЙ, БАНКЕТУ-КАВА**

**1. Організація проведення банкету-чай.**

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

**2. Організація проведення банкету-кава.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,25].*

## **Тема 25. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА ТИПОМ “ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ”**

**1. 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”.

**2. Конструктивні особливості устаткування “шведської лінії” у закладах ресторанного господарства.**

Конструктивні особливості устаткування “шведської лінії” у закладах ресторанного господарства.

### **3. Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл».**

Особливості проведення банкету за типом «шведський стіл». Функції офіціантів.  
*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20,25].*

## **Тема 26. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Організаційні процеси підготовки та проведення тематичних заходів.**

Види та характеристика тематичних заходів. Підготовчі процеси обслуговування тематичних заходів. Особливості складання меню при проведенні тематичних заходів.

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

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

### **3. Організація обслуговування весільних банкетів.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20,26].*

## **Тема 27. КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

### **1. Види кейтерінгу та їх характеристика.**

Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерінгових послуг. Види кейтерінгу та їх характеристика.

### **2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.**

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

*Рекомендована література до вивчення теми [20,22,33].*

## **Тема 28. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЙ, ПРЕЗЕНТАЦІЙ, НАРАД, СПОЖИВАЧІВ У МІСЦЯХ ВІДПОЧИНКУ**

### **1. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.**

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. Класифікація контингентів споживачів залежно від терміну проведення відповідних заходів. Принципи складання меню для учасників заходів. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування і харчування учасників заходів за місцем проведення нарад та місцем їх тимчасового мешкання.

### **2. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.**

Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку. Вимоги до асортименту продукції, її реалізації і обслуговування споживачів. Організація обслуговування споживачів під час проведення спортивних змагань. Стаціонарні та виїзні заклади. Вимоги до асортименту страв, устаткування.

Організація харчування споживачів у виставкових комплексах, під час проведення фестивалів, конкурсів тощо.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,25].*

## **Тема 29. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії.**

Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства. Основні напрямки розвитку туристичної індустрії. Національні традиції в харчуванні туристів з Польщі, Угорщини, Болгарії, Франції, Німеччини, Італії тощо.

### **2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях.**

Типи закладів ресторанного господарства при готелях, їх характеристика.

### **3. Особливості організації харчування туристів у закладах 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”.

### **4. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів.**

Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів. Вимоги до офіціантів.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,25].*

## **Тема 30. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **1. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.**

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Класифікація промислового виробництва, де працюють згруповані контингенти споживачів: перервне, безперервне, потокове. Особливості формування вхідного потоку споживачів у закладах ресторанного господарства за даних видів промислових виробництв.

### **2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем роботи.**

Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи та їх характеристика.

### **3. Рекомендовані форми обслуговування згрупованого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи.**

Рекомендовані форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Моделювання процесу обслуговування споживачів з урахуванням виду промислового виробництва.

### **4. Основні принципи організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів.**

Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування.

### **5. Організація харчування будівельників, шахтарів.**

Організація харчування будівельників у міській та позаміській зоні.

Особливості організації харчування шахтарів.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,25].*

## **Тема 31. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА МІСЦЕМ НАВЧАННЯ**

### **1. Особливості організації обслуговування студентів у закладах ресторанного господарства.**

Особливості організації харчування студентів. Типи закладів ресторанного господарства за місцем навчання. Рекомендовані форми обслуговування споживачів. Характеристика торгово-технологічного устаткування, ліній роздачі. Організація пільгового та дієтичного харчування, організація харчування студентів при гуртожитках. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

### **2. Особливості організації харчування школярів за місцем навчання.**

Особливості організації харчування школярів за місцем навчання. Режим харчування. Методи обслуговування, які використовуються під час харчування школярів. Організація дієтичного харчування. Моделювання процесу обслуговування школярів за місцем навчання.

**3. Особливості організації харчування учнів технікумів і ПТУ за місцем навчання.**

Організація харчування учнів за місцем навчання у навчальних закладах I та II рівня акредитації. Типи закладів ресторанного господарства. Рекомендовані форми обслуговування. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,25].*

**Тема 32. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ВІДПОЧИНКУ.**

**1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку.**

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку. Типи закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку.

**2. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.**

Рекомендовані форми обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.

**3. Моделювання процесу обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.**

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11].*

**Тема 33. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ НА ТРАНСПОРТІ**

**1. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.**

Особливості організації обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

**2. Організація обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.**

Особливості організації обслуговування споживачів в аеропортах, на борту літака.

**3. Організація обслуговування споживачів на водному транспорті.**

Особливості організації обслуговування пасажирів водного транспорту.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12].*

## 2.4. План лекцій

### Модуль 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Змістовий модуль 1.1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства**

**Тема 3. КЛАСИФІКАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Класифікація закладів ресторанного господарства згідно ДСТУ 4281:2004.
2. Класифікація закладів ресторанного господарства за основними ознаками.
3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.
4. Раціональне розміщення мережі закладів ресторанного господарства.

*Рекомендована література до вивчення теми [5], [10 – стор. 17-42], [11 – стор. 144-147].*

#### **Тема 4. ВИРОБНИЧО-ТОРГОВЕЛЬНА СТРУКТУРА ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.**

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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [6], [10 – стор.13-17], [13 – стор. 8-9].

#### **Змістовий модуль 1.2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Рациональна організація праці у закладах ресторанного господарства**

#### **Тема 8. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Принципи раціональної організації виробничого процесу. Особливості їх застосування в сучасних умовах.

2. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика.

*Рекомендована література до вивчення теми* [11 – стор. 253-264], [12 – стор. 248-253], [14 – стор. 58-71].

#### **Тема 9. ОРГАНІЗАЦІЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА**

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

2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства.

3. Основи організації виробничих цехів.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 84-123], [13 – стор. 85-99].

#### **Тема 10. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХІВ З ВИГОТОВЛЕННЯ НАПІВФАБРИКАТІВ**

1. Організація роботи м'ясного цеху.

2. Організація роботи птахогольового цеху.

3. Організація роботи овочевого цеху.

4. Організація роботи рибного цеху.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 179-208], [13 – стор. 99-118].

#### **Тема 11. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОГОТІВЕЛЬНИХ ЦЕХІВ**

1. Організація роботи гарячого цеху.

2. Організація роботи холодного цеху.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 216-255], [13 – стор. 130-135].

#### **Тема 12. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

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.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 257-284], [13 – стор. 118-129].

#### **Тема 13. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ДОПОМІЖНИХ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Організація роботи хліборізки.

2. Організація роботи мийної кухонного посуду.

*Рекомендована література до вивчення теми* [10 – стор. 263-265, 284-306], [13 – стор. 135-137].

#### **Тема 14. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ**

1. Значення раціональної організації праці.
2. Форми розподілу та кооперації праці.
3. Підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 124-144], [13 – стор. 60-64].*

#### **Тема 15. РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ**

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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 137-141], [13 – стор. 38-56].*

#### **Тема 16. НОРМУВАННЯ ПРАЦІ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

1. Сутність, функції та принципи нормування праці в ресторанному господарстві.
2. Класифікація витрат робочого часу.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 142-148], [13 – стор. 60-69].*

#### **Тема 17. МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТРУДОВИХ ПРОЦЕСІВ ТА ВИТРАТ РОБОЧОГО ЧАСУ**

1. Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу.
2. Дослідження трудових процесів методом хронометражу та фотохронометражу.
3. Шляхи удосконалення нормування праці в закладах ресторанного господарства.

*Рекомендована література до вивчення теми [10 – стор. 148-160], [13 – стор. 69-80].*

#### **Змістовий модуль 1.3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

##### **Тема 19. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕТОДІВ, ВИДІВ ТА ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
2. Класифікація методу обслуговування споживачів – самообслуговування.
3. Класифікація методу обслуговування споживачів офіціантами.
4. Характеристика змішаних форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12]*

##### **Тема 20. ХАРАКТЕРИСТИКА МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ДЛЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

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 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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20].*

**Змістовий модуль 1.4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Тема 22. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТІВ ТА ПРИЙОМІВ. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ЗА СТОЛОМ**

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.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,18,20,23].*

**Тема 23. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ГРУПИ ФУРШЕТ**

1. Організація проведення банкету-фуршет.
2. Організація проведення банкету-коктейль.
3. Організація проведення комбінованих банкетів: коктейль-фуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,18,20]*

**Тема 24. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ БАНКЕТУ-ЧАЙ, БАНКЕТУ-КАВА**

1. Організація проведення банкету-чай.
2. Організація проведення банкету-кава.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,12,25].*

**Тема 25. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА ТИПОМ “ШВЕДСЬКИЙ СТИЛ”**

1. Характеристика асортименту страв і напоїв, їх підготовка до реалізації на “шведській лінії”.
2. Конструктивні особливості устаткування “шведської лінії” у закладах ресторанного господарства.
3. Особливості проведення банкету за типом “шведський стіл”.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20,25].*

**Тема 26. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОВЕДЕННЯ ТЕМАТИЧНИХ ЗАХОДІВ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Організаційні процеси підготовки та проведення тематичних заходів.
2. Особливості обслуговування споживачів при проведенні тематичних заходів у закладах ресторанного господарства.
3. Організація обслуговування весільних банкетів.

*Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,20,26].*

**Тема 27. КЕЙТЕРІНГ ЯК СКЛАДОВА БІЗНЕСУ У РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

1. Види кейтерінгу та їх характеристика.
2. Характеристика устаткування, інвентарю, що використовуються під час організації кейтерінгової діяльності.

*Рекомендована література до вивчення теми [20,22,33].*

### **Тема 29. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Основні напрямки розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії.
  2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях.
  3. Особливості організації харчування туристів у закладах ресторанного господарства при готелях.
  4. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів.
- Рекомендована література до вивчення теми [10,11,12,25].*

### **Тема 30. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

1. Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи.
  2. Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем роботи.
  3. Рекомендовані форми обслуговування згрупованого контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи.
  4. Основні принципи організації обслуговування розгрупованого контингенту споживачів.
  5. Організація харчування будівельників, шахтарів.
- Рекомендована література до вивчення теми [10,12,25].*

### **Тема 32. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ ЛІКУВАЛЬНО-ОЗДОРОВЧОГО ВІДПОЧИНКУ.**

1. Характеристика типів закладів ресторанного господарства за місцем відпочинку.
  2. Рекомендовані форми обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.
  3. Моделювання процесу обслуговування споживачів у санаторіях, пансіонатах, базах відпочинку.
- Рекомендована література до вивчення теми [10,11].*

## **2.5. Плани практичних занять**

*Практичне заняття* – форма навчального заняття, спрямована на формування вмінь та навичок щодо особливостей організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства; раціональної організації праці на підприємствах з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або у малих групах (при попередньому поясненні викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації чи ділові ігри. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться перевірка роботи, яку виконували студенти, та підведення підсумків з виставленням відповідної оцінки в залежності від результатів виконаної роботи. План проведення практичних занять наведено у табл. 2.3.



Таблиця 2.3 – Плани практичних занять

Назва теми дисципліни	Обсяг, годин	Зміст практичного заняття	Форми поточного контролю
1	2	3	4
<b>Змістовий модуль 1</b>			
<b>Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.</b>			
<b>Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства</b>			
Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2	Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів. Головні елементи виробничо-торговельної структури підприємства. Особливості формування виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, її класифікація. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Актуальні проблеми вибору й обґрунтування раціональної структури закладів ресторанного господарства	Контроль виконання завдань. Опитування Оформлення робочого зошита. Презентація результатів роботи в малих групах. Захист
Разом за ЗМ 1.1.:	2		
<b>Змістовий модуль 2</b>			
<b>Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.</b>			
<b>Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b>			
Організація оперативного планування виробництва	2	Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства, складання наряду-замовлення, плану-меню та планового меню	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита; презентація результатів роботи в малих групах. Захист
Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	1	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Складання карти організації робочого місця працівника виробництва у заготівельних цехах ЗРГ. Шляхи удосконалення та раціоналізації організації робочого місця та його обслуговування. Основні напрямки поліпшення умов праці	Контроль виконання завдань. Опитування Оформлення робочого зошита. Презентація результатів роботи в малих групах Захист
Організація роботи доготівельних цехів	1	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення страв та кулінарної продукції у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства. Складання карти організації робо	Контроль виконання завдань. Опитування.

1	2	3	4
		чого місця працівника виробництва у доготівельних цехах закладу ресторанного господарства. Шляхи удосконалення та раціоналізації організації робочого місця та його обслуговування. Основні напрямки поліпшення умов праці	Оформлення робочого зошита. Презентація результатів роботи в малих групах. Захист
Раціоналізація виробничого процесу	2	Моделювання раціональних режимів праці та відпочинку. Складання графіків виходу на роботу робітників виробництва закладів ресторанного господарства різних типів	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита, презентація результатів роботи в малих групах. Захист
Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	2	Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Проведення індивідуальної фотографії робочого дня виробничого персоналу: заповнення картки фотографії робочого часу; складання фактичного та нормативного балансів робочого часу; аналіз результатів спостережень фотографії робочого часу; розрахунок основних показників ефективності використання робочого часу; розробка плану організаційно-технічних заходів, спрямованих на усунення втрат робочого часу та покращення його використання	Контроль виконання завдань. Опитування. Оформлення робочого зошита, презентація результатів роботи в малих групах. Захист
Разом за ЗМ 1.2.:	8		
<b>Разом:</b>	<b>10</b>		

**Змістовий модуль 1.3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

Характеристики матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	Вивчення посуду та наборів, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства: <ul style="list-style-type: none"> <li>– металевого;</li> <li>– скляного;</li> <li>– фарфоро-фаянсового;</li> <li>– дерев'яного;</li> <li>– пластмасового;</li> <li>– одноразового використання</li> </ul>	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист
--	---	--	--

1	2	3	4
Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	4	<p>Організація повсякденного обслуговування відвідувачів у ресторані:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Підготовка приміщень, меблів, столового посуду до обслуговування споживачів.</li> <li>2. Попередня сервіровка столів. Покрыття столів скатерттинами. Заміна скатертин. Складання серветок.</li> <li>3. Основні правила сервіровки.</li> <li>4. Попередня сервіровка столів <ul style="list-style-type: none"> <li>– для подання сніданку;</li> <li>– для подання обіду;</li> <li>– для подання вечері;</li> <li>– для подання чаю;</li> <li>– для подання кави.</li> </ul> </li> <li>5. Додаткова сервіровка за меню.</li> <li>6. Моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів</li> </ol> <p>Правила подання буфетної продукції. Відпрацювання техніки подання буфетної продукції.</p> <p>Правила подання холодних страв та закусок, гарячих закусок. Відпрацювання техніки подання холодних страв і закусок та гарячих закусок</p> <p>Правила подання супів. Відпрацювання техніки подання супів.</p> <p>Правила подання других страв. Відпрацювання техніки подання других страв.</p>	<p>Опитування</p> <p>Оформлення робочого зошита</p> <p>Обговорення результатів роботи</p> <p>Захист</p>
		Правила подання солодких страв. Відпрацювання техніки подання солодких страв. Правила подання гарячих та холодних напоїв. Відпрацювання техніки подання гарячих та холодних напоїв	
Разом за ЗМ 1.3.:	6		
<p><b>Змістовий модуль 1.4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p>			

1	2	3	4
Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	2	Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантам: <ul style="list-style-type: none"> <li>– складання меню;</li> <li>– розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни;</li> <li>– сервірування столу;</li> <li>– моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з повним обслуговуванням офіціантами</li> </ul> Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами: <ul style="list-style-type: none"> <li>– складання меню;</li> <li>– розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни;</li> <li>– сервірування столу;</li> <li>– моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.</li> </ul>	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист
1	2	3	4
Організація обслуговування банкетів групи фуршет	2	Організація обслуговування банкету-фуршет: <ul style="list-style-type: none"> <li>– складання меню;</li> <li>– розрахунок столового посуду, наборів, столової білизни;</li> <li>– сервірування столу;</li> <li>– моделювання процесу обслуговування споживачів на банкеті-фуршеті</li> </ul>	Опитування Оформлення робочого зошита Обговорення результатів роботи Захист
Разом за ЗМ 1.4:	4		
<b>Разом:</b>	<b>10</b>		

## 2.6 Індивідуальне завдання

Індивідуальне завдання виконується у формі розрахунково-графічної роботи.

*Основною метою* розрахунково-графічної роботи студентів є закріплення і систематизація теоретичних та практичних положень щодо організації ресторанного господарства.

Розрахунково-графічна робота є складовою самостійної роботи студентів з дисципліни, виконання якої є необхідною умовою комплексного підходу до вивчення стану ресторанного господарства та виявлення актуальних проблем з організації роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, сприятиме закріпленню студентами теоретичних знань та надбанню практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва кулінарної продукції, реалізації та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань з проблем організації процесів виробництва кулінарної продукції, її реалізації та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Тактична мета - підготування студентів до виконання дипломного проекту.

Оперативною метою виконання розрахунково-графічної роботи є виявлення системного та творчого підходу до розв’язування практичних завдань з галузі ресторанного господарства.

Усі складові та вимоги до організації виконання розрахунково-графічної роботи наведено у відповідних методичних вказівках з дисципліни «Організація ресторанного господарства».

## 2.7. Самостійна робота студентів

Для опанування матеріалу дисципліни «Організація ресторанного господарства» крім лекційних, практичних, семінарських, лабораторних занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента.

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
3. Підготовка до практичних (семінарських) занять.
4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.

Завдання для самостійної роботи студентів наведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Завдання для самостійної роботи студентів

Найменування тем курсу	Обсяг, годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	4
<b>Змістовий модуль 1.1</b>			
<b>Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.</b>			
<b>Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства</b>			
Основні напрями розвитку ресторанного господарства	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – перспективні напрями 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.)	Опитування, тестування
Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	11	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - характеристика послуг, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства різних типів та класів, а також громадян-підприємців згідно з ГОСТ 30523-97. - вивчення нормативної документації –	Опитування на заняттях

1	2	3	4
Класифікація закладів ресторанного господарства	11	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - класифікація закладів ресторанного господарства згідно Рекомендацій «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99); - характеристика типів закладів ресторанного господарства, що наведені у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520) згідно ДСТУ 4281:2004	Опитування на семінарських заняттях
Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	11	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.)	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація постачання закладів ресторанного господарства	11	Опрацювання лекційного матеріалу. Розгляд питань стосовно: – організації приймання товарів за кількістю та якістю; – організації терезяного та контрольно-касового господарств; – організації роботи енергетичного господарства.	Опитування на практичних заняттях, тестування
Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	11	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	Опитування на практичних заняттях, тестування
<b>Разом за ЗМ 1.1:</b>	<b>65</b>		
<b>Змістовий модуль 1.2</b>			
<b>Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b>			
Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питання: - класифікація операцій, як основної структурної одиниці виробничого процесу.	Опитування на семінарських заняттях, Тестування

1	2	3	4
Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	8	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, їх загальна характеристика та основні ознаки.	Опитування на семінарських заняттях, тестування
Організація оперативного планування виробництва	7,5	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: – особливості розробки наряду-замовлення, планового меню, плану-меню	Опитування на практичних заняттях тестування
Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	7,5	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	Опитування на практичних заняттях тестування
Організація роботи доготівельних цехів	6	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення особливостей організації виробництва страв у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства різних типів; організація робочих місць у доготівельних цехах	Опитування на практичних заняттях тестування
Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	6	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - схема організації виробничих процесів у кулінарному цеху; - організація робочих місць у кулінарному цеху; - 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 (дріжджового, листового, пісочного, бісквітного, заварного); - організація праці кондитерів у цехах; - призначення, технологічні операції, що виконуються у борошняному цеху, у цехах дробки напівфабрикатів та обробки зелені; - організація робочих місць у приміщеннях	Опитування на практичних заняттях. Тестування

1	2	3	4
Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	8	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - особливості організації допоміжних підрозділів закладів ресторанного господарства; - призначення, технологічні операції, що виконуються у допоміжних цехах, дільниці, що виділяються в цехах, організація робочих місць у приміщеннях; - вимоги до умов праці у цехах	Опитування Тестування
Основи раціональної організації праці	8	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - основні напрямки наукової організації праці; - особливості запровадження раціональних форм розподілу та кооперації праці, їх сутність; - нові форми організації праці; - удосконалення організації та обслуговування робочих місць. - принципи управління персоналом; - кадрове планування.	Опитування на семінарському занятті. Тестування
Раціоналізація виробничого процесу	8	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	Опитування на практичних заняттях Тестування
Нормування праці в ресторанному господарстві	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - методи та принципи нормування праці у закладах ресторанного господарства; - особливості видів витрат робочого часу.	Опитування на семінарських заняттях. Тестування
Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	8	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.	Опитування на практичних заняттях. Тестування
<b>Разом за ЗМ 1.2:</b>	<b>87</b>		
<b>Разом за ЗМ 1.1-1.2:</b>	<b>150</b>		<b>Екзамен</b>



1	2	3	4
<b>Змістовий модуль 1.3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b>			
Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - організація продажу продукції власного виробництва для споживання вдома, через магазини кулінарії;	Опитування, тестування
Характеристика методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	20	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - характеристика змішаних форм обслуговування споживачів та сфери їх застосування; - порядок розробки анкет для вивчення попиту споживачів	Опитування, тестування
Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	14	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - 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 їх розміщення у торгових залах закладів ресторанного господарства	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	17	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	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
<b>Разом за ЗМ 1.3:</b>	<b>61</b>		
<b>Змістовий модуль 1.4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</b>			
Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	7	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - розробка плану проведення банкетів з використанням методів сіткового планування та управління; - особливості складання меню при проведенні банкетів із повним обслуговуванням офіціантами; - підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанту розміщення меблів у залі при проведенні банкету-прийому	Опитування на лабораторних заняттях, тестування

1	2	3	4
Організація обслуговування банкетів групи-фуршет	7,5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - характеристика комбінованих банкетів; - особливості сервірування столів при проведенні комбінованих банкетів	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
Організація проведення банкету-чай, банкету-кава	8,5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню при проведенні банкету-чай; - особливості складання меню при проведенні банкету-кава	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”	8,5	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”	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	9,5	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	Опитування на лабораторних заняттях, тестування
Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві	9,5	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - вимоги до обслуговуючого персоналу, які надає послуги кейтерінгу в закладах ресторанного господарства; - використання методу сіткового планування та управління при наданні послуг кейтерінгу	Опитування, тестування
Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - характеристика контингенту споживачів залежно від терміну проведення спеціальних заходів; - принципи складання меню для учасників спеціальних заходів: конференцій, презентацій, нарад	Опитування, тестування
Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства	8,5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - національні традиції харчування туристів з Польщі, Болгарії, Франції, Німеччини, тощо;	Опитування, тестування
Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	9,5	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - організація харчування будівельників позаміської зони; - організація харчування шахтарів під землею	Опитування, тестування

1	2	3	4
Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	10	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - вплив режиму навчання на формування потоків споживачів у їдальнях при навчальних закладах; - визначення місткості закладів ресторанного господарства за місцем навчання, оснащення їх роздавальним обладнанням	Опитування, тестування
Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку	10	Опрацювання лекційного матеріалу. Конспектування та вивчення матеріалу з таких питань: - особливості складання меню у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку; - рекреаційна сутність лікувально-оздоровчого відпочинку	Опитування, тестування
Організація обслуговування споживачів на транспорті	10,5	Опрацювання лекційного матеріалу, самостійне вивчення питань: - особливості обслуговування автопасажирів; - особливості обслуговування пасажирів на борту літака	Опитування, тестування
<b>Разом за ЗМ 1.4:</b>	<b>109</b>		
<b>Разом за ЗМ 1.3-1.4</b>	<b>170</b>		
<b>Разом за дисципліною:</b>	<b>320</b>		<b>Екзамен</b>

## 2.8. Індивідуально-консультативна робота

Індивідуально-консультативна робота здійснюється за графіком індивідуально-консультативної роботи у формі індивідуальних занять, консультацій, перевірки виконання індивідуальних завдань, перевірки та захисту завдань, що винесені на поточний контроль тощо.

Індивідуально-консультативна робота з теоретичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

- 1) індивідуальних консультацій (запитання-відповідь стосовно проблемних питань теоретичного матеріалу дисципліни);
- 2) групових консультацій (розгляд типових прикладів, практики впровадження та використання нових методів та методик впровадження у виробничу практику).

Індивідуально-консультативна робота з практичної частини дисципліни проводиться у вигляді:

- 1) індивідуальних консультацій (розгляд практичних завдань стосовно яких виникли запитання);
- 2) групових консультацій (розгляд практичних ситуацій, які потребують колективного обговорення).

Індивідуально-консультативна робота для комплексної оцінки засвоєння програмного матеріалу проводиться у вигляді:

- 1) індивідуального захисту самостійних та індивідуальних завдань;
- 2) підготовки рефератів для виступу на науковому семінарі;
- 3) підготовки доповідей для виступу на науковій конференції.

Дисципліною передбачено написання розрахунково-графічної роботи.

## 2.9. Система поточного та підсумкового контролю знань студентів

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критерій знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною навчального процесу.

До контрольних заходів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» належать поточний, модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролю, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

**Поточний контроль (ПК)** – це оцінювання рівня засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекцій (Л); практичних занять (ПЗ), лабораторних занять (ЛЗ), самостійної роботи (СР).

$$ПК=Л+ПЗ+ЛЗ+СР$$

**Модульний (проміжний) контроль (МК)** – це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу, блоків змістових модулів, винесених на цей контрольний захід. Модульний контроль проводиться під час тижнів модульного контролю за розкладом навчальних занять.

$$МК=ПК$$

**Семестровий (підсумковий) контроль (СК)** – це екзамен (Е) в обсязі навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни.

$$СК=МК+МК+Е$$

Кожний блок змістових модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в академії, а саме: оцінки виставляються згідно з таблицею співставлення шкал (табл. 2.8).

Таблиця 2.8 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Визначення назви за державною шкалою (оцінка)	Визначення назви за шкалою ECTS	За 100 бальною шкалою	ECTS оцінка
1	2	3	4
ВІДМІННО – 5	<b>Відмінно</b> – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	91-100	A
ДОБРЕ - 4	<b>Дуже добре</b> – вище середнього рівня з кількома помилками	81-90	B
	<b>Добре</b> – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	71-80	C
ЗАДОВІЛЬНО – 3	<b>Задовільно</b> - непогано, але зі значною кількістю недоліків	61-70	D
	<b>Достатньо</b> – виконання задовольняє мінімальні критерії	51-60	E

1	2	3	4
НЕЗАДОВІЛЬНО – 2	<b>Незадовільно</b> – потрібно попрацювати перед тим як отримати залік або екзамен (без повторного вивчення модуля)	26-50	FX
	<b>Незадовільно</b> - необхідна серйозна подальша робота (повторне вивчення модуля)	0-25	F

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру та рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення розрахункових робіт, умінь самостійно опрацювати тексти, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).

Оцінювання здійснюється за 100-бальною шкалою в діапазоні від 0 до 100 балів (включно).

Для організації поточного контролю в даній робочій програмі розподілена загальна кількість балів, за якими оцінюється вся поточна робота між відповідними об'єктами контролю.

За рішенням кафедри студентам, які брали участь в позанавчальній науковій діяльності – в роботі конференцій, підготовці наукових публікацій тощо – можуть присуджуватись додаткові бали за результати поточного контролю. При цьому загальна кількість балів, що вноситься до відомості за поточну роботу не може перевищувати 100 балів.

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- а) систематичність та активність роботи на практичних та лабораторних заняттях;
- б) виконання завдань для самостійного опрацювання;
- в) виконання модульних (контрольних) завдань. Оцінювання проводиться за такими критеріями:

критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літературою з питань, що розглядаються;
- уміння поєднувати теорію з практикою при розгляді виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених для самостійного опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;
- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і під час виступів в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Під час контролю систематичності та активності роботи на практичних та лабораторних заняттях оцінці підлягають рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах на практичних, лабораторних заняттях; активність під час виконання розрахункових робіт або розв'язанні задач, рівень проведення презентації результатів роботи та захисту.

Під час контролю виконання завдань для самостійного опрацювання оцінці підлягають самостійне опрацювання тем в цілому чи окремих питань; проведення розрахунків; підготовка конспектів навчальних чи наукових текстів, підготовка реферативних матеріалів з публікацій тощо.

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання, тестування, рішення задач.

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право, за дозволом декана, скласти їх до останнього практичного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

Підсумковий бал за результатами поточного модульного контролю оформлюється під час останнього практичного та лабораторного заняття відповідного семестру.

Для визначення оцінки під час модульного контролю враховуються результати поточного контролю з практичних, лабораторних занять, результати захисту індивідуального завдання, передбаченого з даної навчальної дисципліни.

На тижнях модульного контролю студент може виконати окремі пропущені практичні заняття, захистити індивідуальні завдання, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, які передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів даної дисципліни.

У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів. У разі поважної причини відсутності декан факультету надає студентові дозвіл на проходження відповідного модульного контролю в індивідуальному порядку. Оцінки модульного контролю з дисципліни можуть виставлятися за результатами поточного контролю навчальної роботи студента.

Результати модульного контролю доводяться до відома студентів не пізніше наступного робочого дня після дати його проведення.

Студент, який не погоджується з одержаною оцінкою, має право звернутися до викладача й отримати обґрунтоване пояснення. У разі незгоди з рішенням викладача студент має право звернутися з письмовою апеляцією до завідувача кафедри не пізніше наступного робочого дня після оголошення результатів модульного контролю.

Оцінки першого та другого модульного контролю виставляються за університетською шкалою.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», формою підсумкового контролю якої є екзамен, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (екзамену).

*Завданням екзамену* є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Екзамен проводиться у формі виконання письмових екзаменаційних завдань.

На екзамен виносяться вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосувати їх під час вирішення практичних задач тощо.

Перелік питань, що охоплюють зміст програми дисципліни, критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються кафедрою, включаються до робочої програми дисципліни і доводяться до студентів на початку семестру.

Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 20 до 40 балів (включно).

У разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент набрав менше 20 балів, а також отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляються згідно з табл. 2.9.

Таблиця 2.9 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	40-34
4 (добре)	33-27
3 (задовільно)	26-20
2 (незадовільно)	19-0

**40-34 балів** студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та правильні відповіді на теоретичні питання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення, отримані на основі програмного, додаткового матеріалу, законодавчих актів та нормативних документів. Під час виконання практичного завдання студент грамотно та вільно застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені програмою дисципліни, вірно відтворює алгоритм виконання задачі.

**33-27 балів** студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, питання викладене недостатньо глибоко, у стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує узагальнені знання навчального матеріалу, передбачені програмою. Практичне завдання виконується взагалі правильно, але мають місце окремі неточності.

**26-20 балів** студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені суттєві помилки у формулюванні термінів, питання викладене не глибоко, у занадто стислій формі. Під час виконання практичного завдання студент застосовує навчальний матеріал без достатнього розуміння, припускається помилок, зустрічається зі значними труднощами щодо аналізу та висновків.

**19-0 балів** студент отримує, якщо теоретичні питання не розкриті, студент зовсім не відповідає на поставлене питання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту питання і свідчить про нездатність студента зрозуміти питання. Студент не може виконати практичні завдання, припускає принципові помилки, виявляє здатність до викладення думки на елементарному рівні.

### Зразок екзаменаційного білета

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України  
Харківська національна академія міського господарства

Напрямок підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа  
Навчальний предмет *Організація ресторанного господарства*

Семестр 6

### Екзаменаційний білет № 1

#### I. Виконати тести

- Згідно до ДСТУ 4281:2004 до групи закладів ресторанного господарства з продажу напоїв та страв до них, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них, належать:
  - Ресторан, кафе, закусошна;
  - Нічний клуб, кав'ярня, домашня кухня;
  - Їдальня, пивна зала, ресторан за спеціальними замовленнями;
  - Бар, нічний клуб, пивна зала.
- Згідно до ДСТУ 4281:2004 до групи закладів ресторанного господарства з постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях, належать:
  - Ресторан, кафе, кафетерій, закусошна;

- 2.2. Кав'ярня, нічний клуб, їдальня, буфет;
  - 2.3. Фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями;
  - 2.4. Ресторан-бар, кафе-пекарня, пивна зала, домова кухня.
3. Згідно КЗоТ України нормальна тривалість робочого дня становить:
- 3.1 40 годин;
  - 3.2 41 година;
  - 3.3 39 годин;
  - 3.4 42 години
4. Виробничу програму заготівельних цехів розробляють:
- 4.1 Щодня та на тиждень;
  - 4.2 Щодня;
  - 4.3 На тиждень, 2-3 тижня, квартал, рік;
  - 4.4 Щодня та на рік;
5. Денною виробничою програмою заготівельного цеху є:
- 5.1 План-меню;
  - 5.2 Планове меню;
  - 5.3 Наряд-замовлення;
  - 5.4 Меню
6. Призначення заготівельних цехів:
- 6.1 Первинна обробка сировини та випуск готових кулінарних страв;
  - 6.2 Первинна обробка сировини та випуск напівфабрикатів;
  - 6.3 Первинна обробка сировини та оформлення страв;
  - 6.4 Виготовлення напівфабрикатів та реалізація страв
7. Основними складськими операціями є:
- 7.1 Приймання, первинна переробка та відпуск сировини;
  - 7.2 Збереження, первинна обробка та відпуск сировини;
  - 7.3 Приймання, збереження та відпуск сировини;
  - 7.4 Завантаження, розвантаження, реалізація
8. В наряді-замовленні зазначають:
- 8.1 Найменування страв та закусок, кількість страв за днями тижня;
  - 8.2 Номер за збірником рецептур, найменування страв та закусок, вихід, кількість страв, відповідального за виготовлення страв;
  - 8.3 Найменування страв та закусок, вихід, ціну;
  - 8.4 Найменування виробів, їх кількість, та розрахунок потреби у сировині
9. Час роботи поділяється на:
- 9.1 Підготовчо-заклучний час, оперативний час, час обслуговування робочого місця;
  - 9.2 Час основної роботи, час допоміжної роботи, оперативний;
  - 9.3 Підготовчий час, оперативний час, заклучний час;
  - 9.4 Час на особисті потреби, час обслуговування робочого місця, заклучний час.
10. Норми праці можуть бути виражені:
- 10.1 Нормами часу, виробітку, обслуговування, чисельності, управляємості;



- 10.2 Нормами кількості робочих місць, кількості технологічних операцій;
- 10.3 Нормами витрат сировини, оснащення устаткуванням;
- 10.4 Нормами комплексності, напруженості, відпочинку

### ***II. Надати відповідь на запитання***

Вивчення трудових процесів методом хронометражу, його етапи, мета, порядок проведення.

### ***II. Надати відповідь на запитання***

Характеристика технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

### ***III. Розв'язати ситуаційне завдання***

Розробити план-меню (для холодних закусок) загальнодоступного ресторану вищого класу на 50 місць, якщо середній обіг місць за день складає 5,5; коефіцієнт споживання холодних страв та закусок – 1,1. Розрахунковий період – осінньо-зимовий.

Затверджено на засіданні кафедри туризму і готельного господарства

Протокол № \_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Писаревський І.М.

Екзаменатор \_\_\_\_\_ Давидова О.Ю.

## **2.10. Навчально-методичні матеріали до дисципліни**

### **2.10.1. Законодавчі та нормативні акти**

- 15. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
- 16. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
- 17. Закон України «Про захист прав споживачів». Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30.
- 18. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
- 19. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).
- 20. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
- 21. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- 22. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (Затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99).
- 23. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
- 24. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. “Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування”.
- 25. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
- 26. 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.

### 2.10.2. Основні підручники та навчальні посібники

27. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.
28. Малюк Л.П., Кононенко Т.П. Організація виробництва на підприємствах – Навчальний посібник. - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
15. Пятницкая Н.А, Пятницкая Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002 р. – 706 с.
16. Економіка підприємства: Підручник: /За ред. С.Ф. Покропивного. – Вид. 2-ге, – К.: КНЕУ, 2010. – 528 с.
17. Курочкин А.С. Организация производства: Учебное пособие. – К.: МАУП, 2008. – 216 с.
23. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.
24. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства –К, Інкос, 2007-280 с.
25. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Ростов на Дону: Феникс, 2002-402 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания –М: Профобриздат, 2004-207 с.
27. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. -К: КНТУ, 2005-632с.

### 2.10.3 Додаткова література

28. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. Підручник. – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
29. Шаповалов Н.Н. и др. Организация работы предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1990. – 272 с.
30. Фатхутдинов Р.А. Организация производства: Учебник. – М.: ИНФРА–М, 2011. – 672 с.
31. Организация общественного питания. Справочник /Т. А. Баранова. – М.: Росагропромиздат, 1988. – 345 с.
32. Петрищев Н. А. и др. Карты организации труда на предприятиях общественного питания. – К.: Техника, 1986. – 168 с.
33. Гаджинский А.М. Логистика – М.: “Дашков и К<sup>о</sup>”, 2002. – 408 с.
34. Адамчук В. Организация и нормирование труда – М:Юнити, 2000 – 180 с.
35. Акопій В.В. Організація і технологія надання послуг-К: Академія, 2006-312с.
36. Борисов Б.Л. Технология рекламы и PR – М: Фаир Пресс, 2001 – 624 с.
37. Браун Т., Хеппер К. Настольная книга официанта – Ростов на Дону: Феликс, 2001 – 230 с.
38. Кондрашов С.И. и др. Сертификация и подтверждение соответствия в Украине. Харьков, НПУ, «ХПИ», - 2006-368 с
39. Кучер Л.С. и др. Ресторанный бизнес в России –М: Росконсульт,2009-465с.
40. Латфуллин Т.Р., Райченко А.В. Теория организации – Санкт-Петербург, Питер «Принт», 2005 – 395 с .
41. Литвиненко Т.С. Кейтеринг – праздник на заказ. ПИР Украина, справ очник индустрии общественного питания и развлечений, 2000
42. Литвиненко Т.С. Особливості організації дипломатичних прийомів – К:КНТЕ У. 2005.
43. Малюк Л.П., Полстяная Н.В., Кононенко Т.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник, Харків, ХДАТОХ., 2002 – 214 с
44. Рабе Б. Искусство сервировки – М. Внешсигма, 2000 – 111с
45. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов: Феникс, 2003 – 352 с.

46. Росситер Д.Р. Перси Л. Реклама и продвижение товаров – Санкт-Петербург, “Питер”, 2001 – 210 с.
47. Родников А.Н. Логистика - М.: Инфра, 2000 – 252 с.
48. Саркисов С.В. Управление логистикой – М: Интелсинтез, 2001 –210 с.
49. Федцов В.Т. Культура сервиса – М: Приор, 2000 – 150 с.
50. Періодичні видання: “Бизнес”, “Готельно-ресторанний бізнес”, “Питание и общество”, “Рестораторъ”, “Ресторанная жизнь”, “Отель”, “Гостинница и ресторан: бизнес и управление”, “Гурманъ”

#### **2.10.4 Интернет-ресурси**

<http://www.bri.ru>  
<http://www.chicken.kiev.ua>  
<http://www.restaurator.ru>  
<http://www.ukrbiz.net>  
<http://www.figaro.ru>  
<http://www.pantagruel.com.ua>  
<http://www.torg.spb.ru>  
<http://www.pressa.spb.ru>  
<http://www.cascade-events.ru>  
<http://www.restoranoff.ru>  
<http://www.dom-restorator.ru>  
<http://www.prohotel.ru>  
<http://services.rol.ru>

## НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Програма і робоча програма навчальної дисципліни  
**«Організація ресторанного господарства»**  
(для студентів 4 курсу заочної форми навчання  
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр,  
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»,  
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Укладач: **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна  
**БАЛАНДІНА** Ірина Сергіївна

В авторській редакції  
Комп'ютерна верстка: *І. О. Храпко*

План 2011, поз. 420 Р

---

Підп. до друку 09.03.2012 р.  
Друк на ризографі  
Тираж 10 пр.

Формат 60x84/16  
Ум. друк. арк. 3,0  
Зам. № 8674

Видавець і виготовлювач:  
Харківська національна академія міського господарства,  
вул. Революції, 12, Харків, 61002  
Електронна адреса: [rectorat@ksame.kharkov.ua](mailto:rectorat@ksame.kharkov.ua)  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:  
ДК №4064 від 12.05.2011 р.