

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА  
імені О.М. БЕКЕТОВА

СТАНДАРТ ВИЩОЇ ОСВІТИ



«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Ректор

В.М. Бабасєв

201 \_ р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ПРОГРАМА

навчальної нормативної дисципліни

підготовки бакалавр

галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»

напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр дисципліни за ОПП ПП 1.6)

Стандарт чинний з дати затвердження

РОЗРОБЛЕНО: Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова,

КАФЕДРА: Туризму і готельного господарства

РОЗРОБНИКИ: Давидова О.Ю., доцент, к.т.н., доцент

  
(підпис)

Баландіна І.С., асистент, к.е.н.

  
(підпис)

Схвалено **випусковою** кафедрою Туризму і готельного господарства

Протокол від "27" серпня 2014 року № 1

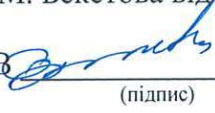
Завідувач випускової кафедри

  
(підпис)

(д.е.н., проф. Писаревський І.М.)  
(прізвище та ініціали)

Програма відповідає формі Програми навчальної дисципліни, що затверджена Наказом по ХНУМГ ім. О.М. Бекетова від 24 лютого 2014 р. № 46-01.

Методист НМВ

  
(підпис)

  
(ПІБ)

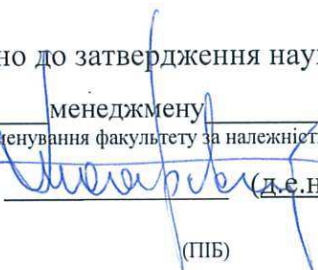
) " 27 " 04 2014 р.

Обговорено та рекомендовано до затвердження науково-методичною радою факультету

менеджменту

(повне найменування факультету за належністю напрям / спеціальності)

Голова науково-методичної ради

  
(підпис)

(д.е.н., проф. Писаревський І.М.)

28 . 08

2014... р., протокол № 1...

(підпис)

(ПІБ)

Цей стандарт не може бути тиражований або відтворений будь яким способом без письмової згоди ХНУМГ ім. О.М. Бекетова

© ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2014 рік

© О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна, 2014 рік

(ПІБ розробників)

## ВСТУП

(за навчальним планом та ОПШ)

Програма вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавр напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни 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 ресторані; організація обслуговування споживачів із використанням «шведської лінії» або «шведського столу»; організація обслуговування банкетів та прийомів; організація обслуговування певних контингентів, спеціальних заходів тощо.

### Міждисциплінарні зв'язки:

Вивчення цієї дисципліни безпосередньо спирається на:	На результати вивчення цієї дисципліни безпосередньо спираються:
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

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів (ЗМ):

ЗМ 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.

ЗМ 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.

ЗМ 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

ЗМ 4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства.

## 1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни є:

- формування у студентів системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі;

– надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості організації виробництва продукції ресторанного господарства; раціональну організацію праці на підприємствах; технологічний процес сервісного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства; забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства з метою ефективного їх використання з прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин;

– набуття навичок із визначення завдань діяльності закладів ресторанного господарства з організації виробництва продукції, раціональної організації праці; з розв'язання проблемних ситуацій в процесі обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства; організації діяльності щодо надання основних видів послуг у сфері ресторанного бізнесу.

1.2. Основними завданнями 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;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства;
- 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.

1.3. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**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.

**вміти:**

- моделювати виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства;
- визначати потреби закладу ресторанного господарства у продовольчих товарах та предметах матеріально-технічного призначення, а також моделювати умови укладання угод із закупівлі товарних ресурсів.
- системно аналізувати та розробляти виробничу програму закладів ресторанного господарства різних типів;
- моделювати раціональну організацію робочих місць із виготовлення напівфабрикатів, страв, кулінарних та кондитерських виробів у закладах ресторанного господарства;
- розробляти раціональні режими праці та відпочинку працівників закладів ресторанного господарства;
- досліджувати трудові процеси працівників галузі та визначати ефективність використання робочого часу; розробляти план організаційно-технічних заходів, спрямованих на покращення використання робочого часу;
- проводити системний аналіз послуг, що надають заклади ресторанного господарства та розробляти пропозиції щодо їх удосконалення та покращення якості;
- моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організувати обслуговування споживачів із використанням «шведської лінії» або «шведського столу»;
- моделювати процес обслуговування банкетів та прийомів, у т. ч. іноземних туристів;
- організувати тематичні заходи у закладах ресторанного господарства.

*мати компетентності:*

- здатність планувати та організовувати роботу підрозділів підприємства ресторанного господарства;
- здатність аналізувати, визначати ефективність діяльності підприємств ресторанного господарства;
- здатність організовувати процес обслуговування клієнтів в закладах ресторанного господарства.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 450 годин 12,5 кредитів ЄКТС.

## **2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни**

**Змістовий модуль 1. *Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства.***

Основні напрямки розвитку ресторанного господарства.

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

Класифікація закладів ресторанного господарства.

Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.

Організація постачання закладів ресторанного господарства.

Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

**Змістовий модуль 2. *Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства.***

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.

Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

Організація оперативного планування виробництва.

Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів.

Організація роботи доготівельних цехів.

Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.

Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.

Основи раціональної організації праці.

Раціоналізація виробничого процесу.

Нормування праці в ресторанному господарстві.

Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу.

**Змістовий модуль 3. *Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.***

Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

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

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

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

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

Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

Організація проведення банкету – чай, банкету-кава.

Організація обслуговування споживачів за типом «шведський стіл».

Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.

Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання.

Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

Організація обслуговування споживачів на транспорті.

Для ОКР «бакалавр» передбачено в межах вивчення дисципліни ІНДЗ ( розрахунково графічна робота «Організація процесів виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»).

### **3. Рекомендована література**

1. Усіна А.І. Організація послуг харчування: підруч./ А.І. Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Х.:ХНУМГ, 2014. – 304 с.

2. Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент [Текст]: підручник / О.Ю. Давидова, А.І. Усіна, І.В. Середа; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Х.: ХНУМГ, 2014. – 328 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.

4. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.

5. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов –К, Інкос, 2007-280 с.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов –М: Профобриздат, 2004 - 207 с.

7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П'ятницька. -К: КНТУ, 2009 - 632с.

### **4. Форма підсумкового контролю успішності навчання** екзамен

**5. Засоби діагностики успішності навчання** поточні та підсумкові тестові завдання, захист розрахунково-графічних робіт, екзаменаційні білети.

## АНОТАЦІЯ

*«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; 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.

## ABSTRACT (ANNOTATION)

*«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.

## **АННОТАЦИЯ**

### *«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.