

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
імені О.М. БЕКЕТОВА

Кафедра туризму і готельного господарства

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Декан факультету менеджменту

Писаревський І.М.)
(ПІБ)
_____ 2014 року


РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПП 1.6 ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

галузь знань 1401 «Сфера обслуговування»

напрямок підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа»

факультет менеджменту

2014 – 2015 НАВЧАЛЬНИЙ РІК

1.Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни			
		денна форма навчання		заочна форма навчання	
Кількість кредитів 12,50 у т.ч. 5 сем – 6,5; 6 сем. – 6,0	Нормативна	Рік (роки) підготовки			
		3-й		3-й	
		Семестр(и)			
		5-й	6-й	5-й	6-й
Загальна кількість годин – 450	Галузь знань 1401 «Сфера обслуговування» Напрям підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»	Лекції:			
Модулів – 1		34 год.	44 год.	6 год.	8 год.
		Практичні, семінарські:			
		34 год.	22 год.	8 год.	6 год.
		Лабораторні:			
Змістових модулів (ЗМ) – 4	34 год.	22 год.	14 год.	12 год.	
Тижневих годин для денної форми навчання: 5-й сем.: аудиторних – 6, самостійної роботи студента – 8; 6-й сем.: аудиторних – 8, самостійної роботи студента – 12 Індивідуальне (науково-дослідне) завдання (ІЗ) РГР «Організація процесів виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	Самостійна робота:			
		132 год.	128 год.	206 год.	190 год.
		Індивідуальні завдання:			
		18 год.	18 год.	18 год.	18 год.
		Вид контролю:			
		екзамен 5,6		екзамен 5,6	

Питома вага кількості аудиторних годин в загальному обсязі дисципліни становить:
для денної форми навчання – 42,0 %,
для заочної форми навчання – 12,0 %.

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

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

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

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

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

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського й тарного господарств;
- особливості організації виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- типи та класифікацію закладів ресторанного господарства;
- види послуг, які надаються у закладах ресторанного господарства;
- види та форми продовольчого, матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства;
- організацію роботи складського та тарного господарств;
- основні функції оперативного планування виробництва;
- особливості організації роботи заготівельних цехів;
- особливості організації роботи доготівельних цехів;
- особливості організації повсякденного обслуговування споживачів закладів ресторанного господарства;
- особливості організації обслуговування спеціальних заходів, банкетів.

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;
- організовувати обслуговування споживачів із використанням «шведської лінії» або «шведського столу»;
- моделювати процес обслуговування банкетів та прийомів, у т. ч. іноземних туристів;
- організовувати 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

3. Програма навчальної дисципліни

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Тема 1. ВСТУП. ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Форми контролю.
2. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».
3. Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства.
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.
2. Класифікація послуг ресторанного господарства та моделювання процесу їх надання.
3. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.
Рекомендована література до вивчення теми [7].

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. Рациональне 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

2. Основні правила роботи підприємств ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства, суть, показники та принципи її формування.

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.

2. Організація матеріально-технічного забезпечення.

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.

2. Організація тарного господарства.

3. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.

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

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

Тема 7. ВИРОБНИЧИЙ ПРОЦЕС ЯК ОСНОВА ФОРМУВАННЯ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Структура виробничого процесу.
2. Класифікація виробничих процесів.

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.
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 експедиції в закладах ресторанного господарства

2. Організація роботи хліборізки.

3. Організація роботи мийної кухонного посуду.

4. Організація роботи роздавальної.

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

Тема 14. РАЦІОНАЛЬНА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАЦІ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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 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.

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

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

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.

2. Класифікація методу 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 й фаянсового посуду.
5. Характеристика та призначення металевого посуду та наборів.
6. Характеристика та призначення скляного посуду.
7. Характеристика та призначення посуду та наборів з інших матеріалів.
8. Характеристика та призначення столової білизни.

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.
2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.
3. Характеристика попереднього сервірування столу.
4. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.
5. Характеристика способів подання страв та закусок у закладах ресторанного господарства.
6. Особливості подання буфетної продукції.
7. Особливості подання холодних страв та закусок, гарячих закусок.
8. Особливості подання перших страв.
9. Особливості подання других страв.
10. Особливості подання солодких страв.
11. Особливості подання холодних та гарячих напоїв.

12. Правила прибирання використаного посуду та розрахунку зі споживачами.

13. Особливості обслуговування споживачів у їдальнях.

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

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

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

Тема 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-ЧАЮ, БАНКЕТУ-КАВИ

1. Організація проведення банкету-чаю.
2. Організація проведення банкету-кави.

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

Тема 25. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА ТИПОМ «ШВЕДСЬКИЙ СТІЛ»

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 й 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 28. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЙ, ПРЕЗЕНТАЦІЙ, НАРАД, СПОЖИВАЧІВ У МІСЦЯХ ВІДПОЧИНКУ

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

2. Особливості обслуговування споживачів у місцях відпочинку.

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

Тема 29. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Основні напрями розвитку ресторанного бізнесу в туристичній індустрії.

2. Характеристика закладів ресторанного господарства при готелях.

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

4. Особливості обслуговування споживачів у номерах готелів.

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

Тема 30. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНОГО КОНТИНГЕНТУ 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 31. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА МІСЦЕМ НАВЧАННЯ

1. Особливості організації обслуговування студентів у закладах ресторанного господарства.

2. Особливості організації харчування школярів за місцем навчання.

3. Особливості організації харчування учнів навчальних закладів I-II рівнів акредитації 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.

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].

Тема 33. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ НА ТРАНСПОРТІ

1. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті.

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

3. Організація обслуговування споживачів на водному транспорті.

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

4. Структура навчальної дисципліни

Змістові модулі та теми	Кількість годин									
	денна форма					заочна форма				
	усього	у тому числі				усього	у тому числі			
лек		лаб	пр/се м	срс	лек		лаб	пр/се м	срс	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (семестр 5)										
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства. Організація забезпечувальної системи закладів ресторанного господарства										
Тема 1.	5	1	-	-	4	6	-	-	-	6
Тема 2.	15	1	8	-	6	12,5	0,5	2	-	10
Тема 3.	12	2	2	2	6	12,5	0,5	-	2	10
Тема 4.	12	2	2	2	6	14,5	0,5	4	-	10
Тема 5.	12	2	2	2	6	12,5	0,5	-	2	10
Тема 6.	12	2	2	2	6	10	-	-	-	10
Разом за ЗМ 1	68	10	16	8	34	68	2	6	4	56
Змістовий модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства										
Тема 7.	10	2	-	2	6	8,5	0,5	-	-	8
Тема 8.	10	2	-	2	6	10	-	-	-	10
Тема 9.	18	2	4	4	8	14,5	0,5	2	2	10
Тема 10.	20	4	4	4	8	14,5	0,5	1	-	13
Тема 11.	14	2	2	2	8	14,5	0,5	1	-	13
Тема 12.	14	2	2	2	8	13	-	-	-	13
Тема 13.	10	2	-	-	8	13	-	-	-	13
Тема 14.	10	2	-	-	8	13,5	0,5	-	-	13
Тема 15.	16	2	2	4	8	15,5	0,5	2	-	13
Тема 16.	10	2	-	2	6	13,5	0,5	-	-	13
Тема 17.	16	2	4	4	6	17,5	0,5	2	2	13
Разом за ЗМ 2	148	24	18	26	80	148	4	8	4	132
Індивідуальне завдання – розрахунково-графічна робота										
Інд. завдання (ІЗ) РГР	18	-	-	-	18	18	-	-	-	18
Усього годин	234	34	34	34	132	234	6	14	8	206

МОДУЛЬ 1. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (семестр 6)

Змістовий модуль 3. Організаційні основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства										
Тема 18.	10	2	-	-	8	10,5	0,5	-	-	10
Тема 19.	12	2	-	-	10	12,5	0,5	-	-	12
Тема 20.	16	2	2	2	10	14,5	0,5	-	2	12
Тема 21.	46	12	10	10	14	46,5	2,5	6	2	36
Разом за ЗМ 3	84	18	12	12	42	84	4	6	4	70
Змістовий модуль 4. Спеціальні форми обслуговування, що застосовуються у закладах ресторанного господарства. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства										
Тема 22.	22	8	4	4	6	15	1,0	2	2	10
Тема 23.	12	2	2	2	6	12,5	0,5	2	-	10
Тема 24.	12	2	2	2	6	12,5	0,5	2	-	10
Тема 25.	10	2	-	-	8	12,5	0,5	-	-	12
Тема 26.	12	2	2	2	6	10,5	0,5	-	-	10
Тема 27.	8	2	-	-	6	10,5	0,5	-	-	10
Тема 28.	8	2	-	-	6	10,5	0,5	-	-	10
Тема 29.	8	2	-	-	6	10	-	-	-	10
Тема 30.	7	1	-	-	6	5	-	-	-	5
Тема 31.	5	1	-	-	4	5	-	-	-	5
Тема 32.	5	1	-	-	4	5	-	-	-	5
Тема 33.	5	1	-	-	4	5	-	-	-	5
Разом за ЗМ 4	114	26	10	10	68	114	4	6	2	102
Індивідуальне завдання Індивідуальне завдання – розрахунково-графічна робота										
Інд. завдання (ІЗ) РГР	18	-	-	-	18	18	-	-	-	18
Усього годин	216	44	22	22	128	216	8	12	6	190
Разом	450	78	56	56	260	450	14	26	14	396

5. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Класифікація закладів ресторанного господарства	2	2
2	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	2	2
3	Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	2	-
4	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	2	-
5	Нормування праці в ресторанному господарстві	2	-
6	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2	-
7	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	-
8	Організація оперативного планування виробництва	4	2
9	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства	4	-
10	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення страв та кулінарної продукції у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства	2	-
11	Складання карти організації робочого місця робітників виробництва у спеціалізованих цехах ЗРГ	2	-
12	Складання графіків виходу на роботу робітників виробництва закладів ресторанного господарства різних типів	4	-
13	Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу	4	2
14	Вивчення посуду та наборів, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства	2	2
15	Організація повсякденного обслуговування відвідувачів у ресторані. Підготовка приміщень, меблів, столового посуду до обслуговування споживачів	2	2
16	Правила подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок.	2	-
17	Правила подання супів.	2	-
18	Правила подання других страв.	2	-
19	Правила подання солодких страв, гарячих та холодних напоїв	2	-
20	Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами	2	1

21	Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами	2	1
22	Організація обслуговування банкету-фуршет	2	-
23	Організація обслуговування банкету-чай, банкету-кава	2	-
24	Організація обслуговування тематичних заходів	2	-
Разом		56	14

6. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Аналіз послуг закладів ресторанного господарства різного типу	8	2
2	Класифікація закладів ресторанного господарства	2	-
3	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	2	4
4	Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	-
5	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	2	-
6	Організація оперативного планування виробництва	4	2
7	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення напівфабрикатів у заготівельних цехах закладів ресторанного господарства	4	1
8	Моделювання раціональної організації робочих місць із виготовлення страв та кулінарної продукції у доготівельних цехах закладів ресторанного господарства	2	1
9	Складання карти організації робочого місця робітників виробництва у спеціалізованих цехах ЗРГ	2	-
10	Складання графіків виходу на роботу робітників виробництва закладів ресторанного господарства різних типів	2	2
11	Дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу	4	2
12	Вивчення посуду та наборів, які використовуються у підприємствах ресторанного господарства	2	-

13	Організація повсякденного обслуговування відвідувачів у ресторані. Підготовка приміщень, меблів, столового посуду до обслуговування споживачів	2	2
14	Правила подання буфетної продукції, холодних страв та закусок, гарячих закусок.	2	1
15	Правила подання супів.	2	1
16	Правила подання других страв.	2	1
17	Правила подання солодких страв, гарячих та холодних напоїв	2	1
18	Організація обслуговування банкету з повним обслуговуванням офіціантами	2	1
19	Організація обслуговування банкету з частковим обслуговуванням офіціантами	2	1
20	Організація обслуговування банкету-фуршет	2	2
21	Організація обслуговування банкету-чай, банкету-кава	2	2
22	Організація обслуговування тематичних заходів	2	-
Разом		56	26

7. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Основні напрямки розвитку ресторанного господарства	4	6
2	Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	6	10
3	Класифікація закладів ресторанного господарства	6	10
4	Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства	6	10
5	Організація постачання закладів ресторанного господарства	6	10
6	Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	6	10
7	Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	6	8
8	Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	6	10
9	Організація оперативного планування виробництва	8	10
10	Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	8	13
11	Організація роботи доготівельних цехів	8	13

12	Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	8	13
13	Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	8	13
14	Основи раціональної організації праці	8	13
15	Раціоналізація виробничого процесу	8	13
16	Нормування праці в ресторанному господарстві	6	13
17	Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	6	13
18	Основи організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	8	10
19	Характеристика методів, видів і форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	12
20	Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	10	12
21	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	14	36
22	Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом	6	10
23	Організація обслуговування банкетів групи-фуршет	6	10
24	Організація проведення бенкету-чай, бенкету-кава	6	10
25	Організація обслуговування споживачів за типом "шведський стіл"	8	12
26	Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	6	10
27	Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві	6	10
28	Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку	6	10
29	Організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства	6	10
30	Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи	6	5
31	Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів за місцем навчання	4	5
32	Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку	4	5
33	Організація обслуговування споживачів на транспорті	4	5
34	Індивідуальне завдання (РГЗ)	36	36
Разом		260	396

8. Індивідуальні завдання (ІЗ)

Для ОКР «бакалавр» передбачено виконання ІНДЗ-розрахунково графічної роботи « Організація процесів виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Метою виконання розрахунково-графічної роботи є:

- глибоке вивчення теоретичних питань крізь призму сучасного стану галузі ресторанного господарства щодо організації процесів виробництва, реалізації продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- ознайомлення з методами застосування теоретичних знань на практиці;
- збирання, вивчення, систематизація та оброблення інформації;
- виявлення самостійної точки зору студентів щодо оцінювання роботи закладу ресторанного господарства відповідно до діючої нормативної документації, аналізу існуючих проблем та запропонування ефективних заходів з їх усунення та підвищення ефективності діяльності закладу.

Розрахунково-графічна робота виконується на основі вивчення лекційного матеріалу, нормативної документації, а також дослідження умов роботи конкретних закладів ресторанного господарства регіону.

У процесі виконання розрахунково-графічної роботи студенти збирають необхідну інформацію стосовно роботи конкретного закладу ресторанного господарства, опрацьовують її, аналізують та виявляють переваги й недоліки у роботі підприємства, розробляють пропозиції щодо усунення недоліків та загального покращення роботи. Виконані роботи можуть бути базою для підготовки доповіді для наукових студентських конференцій та публікації отриманих результатів.

Процес виконання розрахунково-графічної роботи складається з низки послідовних етапів:

- вибір теми розрахунково-графічної роботи;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;
- складання плану розрахунково-графічної роботи;
- збирання, опрацювання та узагальнення матеріалів щодо діяльності конкретного закладу ресторанного господарства у напрямку обраної теми розрахунково-графічної роботи;
- розроблення на основі матеріалів щодо роботи певного закладу ресторанного господарства пропозицій, які спрямовані на підвищення ефективності його діяльності в рамках обраної теми дослідження;
- розрахунок економічної ефективності з удосконалення роботи закладів ресторанного господарства;
- оформлення розрахунково-графічної роботи;
- подання роботи на перевірку та її захист.

Обов'язковим є виконання розрахунково-графічної роботи в термін, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

9. Методи навчання

Методи навчання –це струнка система взаємопов'язаних прийомів: усний виклад навчального матеріалу, обговорення матеріалу, показ (демонстрація) вправи, практичні роботи, індивідуальні роботи.

Використовуються такі методи навчання:

– методи організації та здійснення навчальної діяльності: словесні (розповідь, бесіда, лекція), наочні (показ, демонстрація), практичні, репродуктивні і проблемні, самостійна робота та робота під керівництвом викладача;

– методи контролю і самоконтролю (усний і письмовий контроль, лабораторні і практичні роботи, поточний і підсумковий).

Під час викладання дисципліни «Організація ресторанного господарства» для активізації навчального процесу передбачено застосування сучасних навчальних технологій, таких, як: проблемні лекції, міні-лекції, робота в малих групах, семінари-дискусії, кейс-методи, ділові ігри, презентації.

10. Методи контролю

Методи контролю знань студентів:

1. Поточний контроль по темах (усне опитування, тестові завдання) с зазначенням кількості балів, які можна отримати за кожну тему.
2. Виконання розрахунково графічної роботи.
3. Екзамен (теоретична частина – тестові питання, теоретичне питання, практична частина – вирішення задач).

11. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота											
Змістовий модуль 1 (20 балів)						Змістовий модуль 2 (35 балів)					
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12
2	3	5	5	3	2	2	2	5	4	4	2

Поточне тестування та самостійна робота					ІЗ РГР	Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
Змістовий модуль 2					15	30	100
Т 13	Т 14	Т 15	Т 16	Т 17			
2	2	5	2	5			

Поточне тестування та самостійна робота										
Змістовий модуль 3 (30 балів)				Змістовий модуль 4 (25 балів)						
T 18	T 19	T 20	T 21	T 22	T 23	T 24	T 25	T 26	T 27	T 28
2	2	10	16	5	4	4	1	4	1	1

Поточне тестування та самостійна робота					ІЗ РГР	Підсумковий контроль (екзамен)	Сума
Змістовий модуль 4					15	30	100
T 29	T 30	T 31	T 32	T 33			
1	1	1	1	1			

Таблиця 11.1 – Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за національною шкалою		Оцінка за шкалою ECTS
	для екзамену, курсового проекту (роботи), практики, диф. заліку	для заліку	
90-100	відмінно	зараховано	A
82-89	добре		B
74-81			C
64-73			задовільно
60-63	E		
35-59	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання	Fx
0-34	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	F

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляються згідно з табл. 11.2.

Таблиця 11.2. – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	24-30
4 (добре)	17-23
3 (задовільно)	10-16
2 (незадовільно)	0-9

12. Методичне забезпечення

1. Конспект лекцій з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»), ХНУМГ, 2014 р.

2. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»), ХНУМГ, 2014 р.

3. Методичні вказівки до виконання практичних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»), ХНУМГ, 2014 р.

4. Методичні вказівки до виконання лабораторних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»), ХНУМГ, 2014 р.

5. Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» (для студентів 3 курсу денної та 4 курсу заочної форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»), ХНУМГ, 2014 р.

13. Рекомендована література

Базова

Законодавчі та нормативні акти

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 інте-

грації 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.

Основні підручники та навчальні посібники

13. 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.
14. 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.
15. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов на Дону, Феникс, 2007. – 352 с.
16. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А Русавська – К: Центр учбової літератури, 2009-340 с.
17. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов –К, Інкос, 2007 280 с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов –М: Профобриздат, 2004 207 с.
19. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н.О. П’ятницька. -К: КНТУ, 2009 632с.

Допоміжна

20. Малюк Л.П. Організація виробництва на підприємствах: навч. посіб. / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко - Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
21. Архіпов В.В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підруч./ В.В. Архіпов – К.: Вища школа, 2008. – 346 с.
22. Шаповалов Н.Н. Организация работы предприятий общественного питания./Н.Н. Шаповалов – М.: Экономика, 1990. – 272 с.

23. Петрищев Н. А. Карты организации труда на предприятиях общественно-го питания./ Н. А. Петрищев. – К.: Техника, 1986. – 168 с.
24. Гаджинский А.М. Логистика / А.М. Гаджинский– М.: “Дашков и К^о”, 2002. – 408 с.

14. Интернет-ресурсы

25. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru>.
26. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://world-v-tourism.com>.
27. Официальный сайт компании «Ресторатор Украина» [Электрон. ресурс]. – Режим доступа: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
28. Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>.
29. Портал професіоналів готельної індустрії [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.hoteliero.com/ru>.
30. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.restcon.ru>.