Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Кафедра технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Завідувач кафедри
І. М. Поворознюк
« 24» серпня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК. 23 Організація ресторанного господарства

Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма Готельно-ресторанна справа

Умань –2023

Робоча програма «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності 241 Готельноресторанна справа.

Розробники:

Поворознюк І.М. завідувач кафедри технологій та організації туризму і готельноресторанної справи, к.е.н., доцент.

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Завідувач кафедри Поворознюк І. М.

Робочу програму розглянуто та затверджено на засіданні науково-методичної комісії Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

Протокол № 1 від «24» серпня 2023 року

Голова науково-методичної комісії
Навчально-наукового інституту економіки та бізнес-освіти

(Пачева Н.О.)

Пролонговано:

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» ___ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» ___ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» ___ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

на 20__/20__ н. р. _____ (_____) «__» ___ 20__ р., протокол № __
(підпис) (ПІБ)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни за формами навчання	
	денна	заочна
Вид дисципліни (обов'язкова чи вибіркова)	обов'язкова	обов'язкова
Мова викладання, навчання та оцінювання	українська	українська
Загальний обсяг у кредитах ЄКТС / годинах	4/120 4/120	4/120 4/120
Курс	3	3
Семестр	5/6	5/6
Кількість змістових модулів із розподілом:	2/2	2/2
Обсяг кредитів	8 4/4	8 4/4
Обсяг годин, у тому числі:	240 120/120	240 120/120
Аудиторні:	120 60/60	40 20/20
Лекційні	30/30	10/10
Практичні	30/30	10/10
Лабораторні	-	-
Самостійна робота	100 50/50	180 90/90
Індивідуальні завдання	10	10
Форма семестрового контролю	екзамен	екзамен

2. Мета й завдання навчальної дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає у:

– формуванні у здобувачів вищої освіти системи знань стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів;

– наданні здобувачам 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.

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

Основними завданнями вивчення дисципліни є:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного й ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

3. Результати навчання за дисципліною

Очікувані результати навчання:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

4. Програма навчальної дисципліни

І семестр

Змістовий модуль 1. **Організаційні основи роботи 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.

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

Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації роботи закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців.

3.Основні напрямки та перспективи розвитку ресторанного господарства. Основні напрямки та перспективи розвитку організації харчування в сучасних умовах.

Тема 2. ІСТОРИЧНИЙ РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Зародженння ресторанного господарства. Середньовічне обслуговування та його правила. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. –початок XX ст.). Історія розвитку ресторанного гоосподарства Франції. Розвиток ресторації ві корчми до ресторану.

Тема 3. 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 кулі-нарної 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, екологічнос-ті послуг, що надаються в сфері ресторанного господарства згідно з ГОСТ 30523–97. Нормативна документація, якої повинні відповідати по-слуги закладів ресторанного господарства.

Тема 4. 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.

3. Характеристика типів та класів закладів ресторанного господарства.

Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторанбар, 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, домової 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.

Тема 5. 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 доготівельних 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.

Тема 6. 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 завезення товарів.

Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики. Організація договірних взаємовідносин із постачальниками. Моделювання умов укладання угод із закупівлі товарних ресурсів. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини.

2. Організація матеріально-технічного забезпечення.

Форми постачання та вибір постачальників. Оптимізація маршрутів доставки товарів. Номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення. Норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства. Організація паливно-енергетичного постачання та енергетичного господарства закладів ресторанного господарства. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками. Удосконалення організації постачання в галузі.

Тема 7. 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 товароруху. Класифікація тари. Ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Тема 8. 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.

Змістовний модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства.

Тема 9. 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, прямоточність, 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.

Тема 10. 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 рес-торанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плануменю, 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.

Тема 11. 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 птахогольового цеху.

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

Шляхи удосконалення організації роботи птахогольового 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.

Тема 12. 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 організаційнотехнологічна 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.

Тема 13. 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, листкового, 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.

Тема 14. 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.

Тема 15. 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, психофізіологіч-ні 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.

II семестр

Змістовний модуль 1. Основи виробничого процесу та основи технологічного процесу обслуговування споживачів

Тема 16. 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. Основні напрямки поліпшення умов праці.

Тема 17. 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 застосовування 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.

Тема 18. 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 (проектованого) 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.

Тема 19. 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 ринок послуг. Рекламне просування закладів ресторанного господарства на ринок послуг.

Тема 20. 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.

Тема 21. 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 темпера-турного 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: ресторанних, 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.

Тема 22. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МОДЕЛЮВАННЯ ПРОЦЕСУ ПОВСЯКДЕННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ РІЗНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

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

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

2. Підготовка торговельних приміщень до обслуговування споживачів.

Клінінгові технології підготовки приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарногігієнічна 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.

Змістовний модуль 2. Характеристика процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Тема 23. 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 вико-ристанням 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-прийомів.

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.

Тема 24. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ БАНКЕТІВ ГРУПИ ФУРШЕТ

1. Організація проведення банкету-фуршет.

Організація обслуговування банкетів групи фуршет. Особливості проведення банкетуфуршет. 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 бан-кету.

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

Характеристика комбінованих бенкетів. Особливості проведення банкету-парті, коктейльфуршет, фуршет-десерт, фуршет-буфет.

Тема 25. 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.

Тема 26. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА ТИПОМ "ШВЕДСЬКИЙ СТІЛ"

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.

Тема 27. 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.

Тема 28. 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).

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, Ізраїлю 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.

Тема 30. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ДІТЕЙ

Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей. Меню дитячих закладів ресторанного господарства. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства. Організація дитячого дозвілля.

4. Програма навчальної дисципліни

Структура навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» І семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Організаційні основи роботи закладів ресторанного господарства.												
Тема 1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства		2	2			4		2	2			7
Тема 2. Історичний розвиток ресторанного господарства		2	2			4						7
Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання		2	2			4						7
Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства		2	2			4						7
Тема 5. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного		2	2			5						7
господарства								2	2			
Тема 6. Організація постачання закладів ресторанного господарства		2	2			5						7
Тема 7. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств		2	2			4						7
Разом за змістовим модулем 1		**14**	**14**			**30**		**4**	**4**			**49**

Змістовий модуль 2. Організація виробничої системи закладів ресторанного господарства												
Тема 8. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства		2	2			4		4	4			7
Тема 9. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства		2	2			4						8
Тема 10. Організація оперативного планування виробництва		2	2			4						8
Тема 11. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів		2	2			4						8
Тема 12. Організація роботи доготівельних цехів		2	2			4		2	2			8
Тема. 13. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства		2	2			3						8
Тема 14. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства		2	2			4						6
Тема 15. Основи раціональної організації праці		2	2			3						5
Разом за змістовим модулем 2		**16**	**16**			**30**		**6**	**6**			**51**
Всього годин	**120**	**30**	**30**			**60**		**10**	**10**			**100**

Структура навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» II семестр

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма

	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с. р.		л	п	лаб.	інд.	с. р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Основи виробничого процесу та основи технологічного процесу обслуговування споживачів												
Тема 16. Раціоналізація виробничого процесу		2	2		4			2	2			7
Тема 17. Нормування праці в ресторанному господарстві		2	2		4							7
Тема 18. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу		2	2		4							7
Тема 19. Основи технологічного процесу обслуговування закладах споживачів у одарства ресторанного госп		2	2		4							7
Тема 20. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		2	2		4			2	2			7
Тема 21. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства		2	2		5							7
Тема 22. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства		2	2		5							7
Разом за змістовим модулем 1		**14**	**14**		**30**			**4**	**4**			**49**
Змістовий модуль 2. Характеристика процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства												
Тема 23. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом		2	2			4						7
Тема 24. Організація обслуговування банкетів групи фуршет		2	2			4						8

Тема 25. Організація проведення банкету – чай, банкету-кава		2	2			4		2	2			8
Тема 26. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”		2	2			4						8
Тема 27. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства		2	2			4		4	4			8
Тема 28. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві		2	2			4						8
Тема. 29. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства		2	2			4						6
Тема 30. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей		2	2			3						5
Разом за змістовим модулем 2		**16**	**16**			**30**		**6**	**6**			**51**
Всього годин	**120**	**30**	**30**			**60**		**10**	**10**			**100**

6. Теми семінарських занять І семестр

№ п/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма навчання)	Кількість годин (заочна форма навчання)
1	Тема 1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства	2	2
2	Тема 2. Історичний розвиток ресторанного господарства	2	
3	Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	2	
4	Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства	2	
5	Тема 5. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	2	2
6	Тема 6. Організація постачання закладів ресторанного господарства	2	
7	Тема 7. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	2	
8	Тема 8. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	2	

9	Тема 9. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	2	2
10	Тема 10. Організація оперативного планування виробництва	2	
11	Тема 11. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	2	
12	Тема 12. Організація роботи доготівельних цехів	2	4
13	Тема. 13. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства	2	
14	Тема 14. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	2	
15	Тема 15. Основи раціональної організації праці	2	

Теми семінарських занять ІІ семестр

№ п/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма навчання)	Кількість годин (заочна форма навчання)
1	Тема 16. Раціоналізація виробничого процесу	2	2
2	Тема 17. Нормування праці в ресторанному господарстві	2	
3	Тема 18. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	2	
4	Тема 19. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
5	Тема 20. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	2
6	Тема 21. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
7	Тема 22. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	2	
8	Тема 23. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом	2	2
9	Тема 24. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	2	
10	Тема 25. Організація проведення банкету – чай, банкетукава	2	
11	Тема 26. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”	2	
12	Тема 27. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	2	4
13	Тема 28. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	2	

14	Тема. 29. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	2	
15	Тема 30. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	2	

7. Теми лабораторних занять

Лабораторні заняття не передбачено навчальним планом

8. Самостійна робота

Виконання самостійних завдань є одним з основних завдань вищої школи щодо реалізації в Україні принципів і завдань Болонського процесу. Завдання для самостійної роботи є необхідним науково-методичним супроводженням викладання господарського законодавства для здобувачів вищої освіти НН інституту економіки та бізнес-освіти.

Під час самостійної роботи здобувачеві пропонуються наступні види завдань для опанування матеріалу з конкретної теми курсу:

- вивчити матеріали тем та дати відповіді на питання для самоконтролю;
- підготувати реферат або тези виступу під час аудиторного заняття.

Самостійна робота I семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма навчання)	Кількість годин (заочна форма навчання)
1	Тема 1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства	4	7
2	Тема 2. Історичний розвиток ресторанного господарства	4	7
3	Тема 3. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання	4	7
4	Тема 4. Класифікація закладів ресторанного господарства	4	7
5	Тема 5. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	5	7
6	Тема 6. Організація постачання закладів ресторанного господарства	5	7

7	Тема 7. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств	4	7
8	Тема 8. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства	4	7
9	Тема 9. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	4	8
10	Тема 10. Організація оперативного планування виробництва	4	8
11	Тема 11. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів	4	8
12	Тема 12. Організація роботи доготівельних цехів	4	8
13	Тема. 13. Організація роботи	3	8
	спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства		
14	Тема 14. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства	4	8
15	Тема 15. Основи раціональної організації праці	3	7

Самостійна робота II семестр

№ з/п	Назва теми	Кількість годин (денна форма навчання)	Кількість годин (заочна форма навчання)
1	Тема 16. Раціоналізація виробничого процесу	4	7
2	Тема 17. Нормування праці в ресторанному господарстві	4	7
3	Тема 18. Методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу	4	7
4	Тема 19. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	7
5	Тема 20. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	4	7
6	Тема 21. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	5	7
7	Тема 22. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства	5	7
8	Тема 23. Організація проведення банкетів та прийомів. організація обслуговування банкетів за столом	4	7

9	Тема 24. Організація обслуговування банкетів групи фуршет	4	8
10	Тема 25. Організація проведення банкету – чай, банкетукава	4	8
11	Тема 26. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”	4	8
12	Тема 27. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства	4	8
13	Тема 28. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві	4	8
14	Тема. 29. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства	4	8
15	Тема 30. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства для дітей	3	7

9. Індивідуальні завдання

Під час вивчення дисципліни здобувачі виконують індивідуальне навчально-дослідне завдання.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (далі ІНДЗ) необхідне для систематизації, закріплення теоретичних знань і набуття практичних навичок. ІНДЗ дозволяє опанувати здобувачам вищої освіти необхідні навички при рішенні конкретних практичних завдань.

Цілями виконання ІНДЗ є: закріплення, поглиблення й узагальнення знань, отриманих здобувачами на теоретичних і практичних заняттях.

При виконанні ІНДЗ здобувач повинен продемонструвати вміння в сфері навчально-дослідної діяльності, уміння аналізу і синтезу інформаційних матеріалів по темі.

ІНДЗ виконується здобувачами самостійно протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу та оприлюдненні результатів під час проведення підсумкового практичного заняття по дисципліні.

Індивідуальні навчально-дослідні завдання:

1. Класифікація закладів ресторанного господарства за різними ознаками.
2. Класифікація послуг ресторанного господарства та їх характеристика.
3. Відмінні особливості ресторанів різних класів.
4. Характеристика кафе як типу закладу ресторанного господарства.

5. Характеристика ресторану як типу закладу ресторанного господарства.

6. Характеристика бару як типу закладу ресторанного господарства.

7. Характеристика закусочної як типу закладу ресторанного господарства.

8. Характеристика цеху, виробничого відділення, технологічної лінії, робочого місця.

9. Характеристика видів напівфабрикатів залежно від ступеня їх готовності.

10. Послідовність оперативного планування виробництва заготівельного підприємства і спеціалізованих цехів.

11. Етапи оперативного планування на підприємствах з повним виробничим циклом.

12. Класифікація постачальників сировини та продовольчих товарів підприємств ресторанного господарства.

13. Узагальнена структура гарячого цеху, основні вимоги до його розміщення.

14. Призначення, структура та особливості організації виробництва в холодного цеху.

15. Організація роботи супового відділення гарячого цеху.

16. Призначення, асортимент та організація роботи овочевого цеху.

17. Призначення, асортимент та особливості організації роботи м'ясорибного цеху.

18. Класифікація робочих місць. Вимоги до організації робочих місць.

19. Графіки виходу на роботу, їх характеристика.

20. Призначення та особливості організації роботи кондитерського цеху.

21. Правила приймання товарів за кількістю та якістю.

22. Способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства.

23. Форми постачання сировини та продовольчих товарів в практиці роботи закладів ресторанного господарства.

24. Організація роботи мийної кухонного посуду та інвентарю.

25. Допоміжні виробничі приміщення та їх призначення.

26. Організація роботи хліборізальної, обладнання, інвентар. Вимоги до розміщення.

27. Призначення та класифікація роздавальних.

28. Організація роботи та робочих місць кухарів-роздавальників.

29. Організація обробки м’яса та виготовлення напівфабрикатів на підприємствах середньої та малої потужності.

30. Організація обслуговування туристів в підприємствах харчування – важливий фактор індустрії туризму.

31. Організаційно-обслуговуюча система підприємств харчування.

32. Класифікація підприємств харчування за організаційно-економічними показниками.

33. Організація обслуговування в підприємствах харчування відповідно до їх торгово-виробничої діяльності.

34. Стандартизація послуг в підприємствах харчування.

35. Класифікація підприємств харчування за асортиментом обслуговування.

36. Фактори впливу на вибір виробничого процесу підприємством харчування.

37. Організація виробничого процесу на підприємстві харчування.

38. Види організації виробництва в підприємстві харчування.

39. Організація сервісного обслуговування в підприємствах харчування

40. Особливості проектування послуг харчування.

41. Розробка нових видів послуг.

42. Удосконалення якості організації послуг харчування.

43. Особливості організації послуг харчування іноземних туристів.

44. Особливості організації послуг харчування учасників ділових турів.

45. Типи закладів громадського харчування.

46. Система показників якості обслуговування у закладах харчування.

47. Значення контингенту споживача для організації обслуговування в закладах ресторанного господарства .

48. Класифікація виробничих процесів обслуговування в підприємствах харчування.

49. Особливості організації обслуговування в підприємствах харчування туристських комплексів.

50. Технологія обслуговування туристів в підприємствах харчування – важлива частина туристського менеджменту.

51. Функції підприємств харчування.

52. Структура системи підприємств харчування.

53. Технологічні процеси в підприємствах харчування.

54. Підприємствах харчування з повним технологічним циклом.

55. Показники ефективності в підприємствах харчування.

56. Цехова структура виробництва.

57. Робота кондитерського цеху.

58. Технологія виробництва напівфабрикатів.
59. Економічні показники життєвого циклу продукції підприємств харчування.
60. Показник екологічності продукції підприємств харчування.
61. Показник харчової і біологічної цінності підприємств харчування.
62. Бракераж ний контроль за якістю продукції.
63. Значення оснащення підприємств харчування для ефективності технологічних процесів.
64. Організація роботи м'ясному цеху.
65. Сутність технологічного процесу обслуговування різноманітних контингентів туристів.
66. Технологічний процес спеціальних форм обслуговування.
67. Особливості технологічного процесу обслуговування іноземних туристів.
68. Технологічний процес сервісного обслуговування.
69. Організація роботи рибного цеху.
70. організація обслуговування іноземних туристів.

10. Методи навчання

Методи навчання: лекції з використанням сучасних інформаційних технологій, інтерактивні методи в процесі обговорення питань семінарського заняття.

Методи оцінювання: поточне оцінювання під час семінарських занять, тести, ситуаційні задачі, оцінка за реферат, ІНДЗ.

11. Методи контролю

Поточне оцінювання під час практичних занять, контрольна робота, ситуаційні задачі, оцінка за реферат, тестовий контроль.

Навчальні дослідження здобувача з усіх видів виконаних робіт оцінюються кількісно відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Уманському державному педагогічному університеті імені Павла Тичини https://url.udpu.edu.ua/OGQ3MjQ3Yj, Положення про контроль та оцінювання навальних досягнень ЗВО в УДПУ https://url.udpu.edu.ua/Yzk5YTEyNG, Положення про дистанційне навчання https://url.udpu.edu.ua/ZDhiZWIyN2,
Положення про робочу програму навчальної дисципліни https://url.udpu.edu.ua/YmVmNzU5Mj.

12. Критерії оцінювання результатів навчання

Поточний контроль та оцінювання виконання завдань на семінарських заняттях, оцінювання контрольних робіт, виконання творчих індивідуальних завдань, тести, ситуаційні задачі.

Оцінка за шкалою ECTS	**Визначення**	**Оцінка за національною системою**	**Оцінка за системою в УДПУ**
A	ВІДМІННО Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальніий діяльності, користується широким арсеналом засобів доказів своєїї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильних до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; вміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію, виявляє власне ставлення до неї, користується широким арсеналом засобів доказів своєї думки, вирішує складні проблемні завдання, схильних до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, самостійно виконує науково-дослідницьку роботу; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої обдарування і нахили.	5 (відмінно)	90-100
B	ДУЖЕ ДОБРЕ Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання в дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; висловлює стандартну аргументацію при оцінці дій, процесів, явищ; чітко тлумачить поняття; здатен самостійно опрацювати навчальний матеріал, але потребує консультації з викладачем; виконує творчі завдання.	4 (добре)	82-89
C	ДОБРЕ Здобувач вищої освіти знає істотні ознаки понять, явищ, закономірностей зв'язків між ними, а також самостійно застосовує знання в стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, абстрагуванням, узагальненням тощо), вміє робити висновки, виправляти допущені помилки. Відповідь повна, правильна, логічна, обґрунтована, хоча бракує власних суджень. Здобувач здатний самостійно здійснювати основні види навчальної діяльності.		75-81
D	ЗАДОВІЛЬНО Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал; розуміє основоположні теорії і факти, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити окремі власні приклади на підтвердження певних думок, застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях, самостійно користується додатковими джерелами; частково контролює власні навчальні дії; правильно використовує термінологію.	3 (задовільно)	69-74

E	ДОСТАТНЬО Здобувач вищої освіти має початковий рівень знань; знає близько половини навчального матеріалу, здатний повторити за зразком певну операцію, дію; описує явища, процеси без пояснень причин, з допомогою викладача здатен відтворити їх послідовність, слабко орієнтується в поняттях; має фрагментарні навички в роботі з підручником; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі; здатен давати відповіді на прості, стандартні запитання, виявляє інтерес до навчального матеріалу.		60-68

13. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Враховуючи те, що питома вага оцінки кожного з видів навчальної роботи здобувача у підсумковій оцінці визначається виходячи із їх вагомості у теоретичній та практичній підготовці фахівця, структури та змісту навчальної дисципліни, кількість балів розподілено так:

Розподіл балів оцінювання успішності студентів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (І семестр)

Модуль 1															Сума
ЗМ1							ЗМ2								100
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	
6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	8	8	8	8	8	

Розподіл балів оцінювання успішності студентів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» (ІІ семестр)

Модуль 1															Модуль 2 (ІНДЗ)	ПК	Су - ма
ЗМ1							ЗМ2										
Т 16	Т 17	Т 18	Т 19	Т 20	Т 21	Т 22	Т 23	Т 24	Т 25	Т 26	Т 27	Т 28	Т 29	Т 30	10	15	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5			

Шкала оцінювання: національна та ЄКТС

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка в ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсової роботи, практики	для заліку
90–100	A	відмінно	
82–89	B	добре	

75–81	C		зараховано
69–74	D	задовільно	
60–68	E		
35–59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
1–34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

14. Рекомендована література

Основна

1.Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02 (дата звернення: 14.09.2021).

2. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

4. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).

5.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник 3-тє вид. К. : Центр учбової літератури, 2016. 34с.

6. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. К.: Центр учбової літератури. 2013. 304с.

7. Машир, Н. П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посібник. вид. 2-ге, допов. і виправлене. К. : Кондор, 2016. 390с.

8. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.

9. Новікова О.В., Радченко Л.О., Віннічeнко К.П.,Льовшина Л.Д.,Пивоваров П.П., Чубар Л.І., Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.

Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів :

навч. Посібник. Л. О. Радченко, П. П. Пивоваров, О. В. Новікова [та ін.]. Х. : Світ книг, 2018. 287с.

10. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с.

11.Павлюченко О.С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К.:НУХТ, 2014. 93с

12. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / За ред. А.А. Мазаракі. Київ: ЦУЛ, 2018. 307 с.

13. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.екон. унт., 2017. 312 с.

14. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

15. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

16. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посібник. Київ: Кондор, 2016. 250 с.

15. Допоміжна

1. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі. М. М. Скопень, М. К. Сукач, О. П. Будя [та ін.]. К. : Ліра-К, 2017. 763с.

2.Поворознюк І.М. Роль та особливості розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Економіка та суспільство.* 2023. № 47. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2125
DOI: 10.32782/2524-0072/2023-47-38

3.Поворознюк І.М.,Штангеєва Н.І. Напрями інноваційного розвитку підпри - мств ресторанного господарства в кризових умовах. *Економічні горизонти.* 2023. №2(24). URL: https://doi.org/10.31499/2616-5236.1(23).2023.281193

4.Поворознюк І. М., Нещадим Л. М. Перспективи розвитку глемпінгу для регіональної індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2022. Випуск № 37. URL:
https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1187/1144

5.Поворознюк І. М. Управління якістю послуг на підприємствах індустрії гостинності під час кризи. *Економіка та суспільство.* 2022. Випуск № 42. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1656/1593

6.Поворознюк І. М. Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство.* 2022. Випуск № 41. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1535/1476

7.Поворознюк І.М. Формування та реалізація антикризового управління на підприємствах індустрії гостинності в період пандемії COVID-19. *Економіка та суспільство.* 2021. №29. URL: https://www.economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/552/530

8.Поворознюк І.М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство.* 2021. №30.
URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593 9. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства : навч. посібник / [Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька [та ін.] ; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар ; Київський університет туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, переробл. і допов. К. : КУТЕП, 2016. 406с.

16. Інформаційні ресурси

1. Державна служба статистики України. URL: http://www.ukrstat.gov.ua/
2. Нормативні акти України. URL: www.nau.kiev.ua.
3. Посилання на сайти офіційних туристичних організацій за країнами світу. URL: www.towd.com.
4. Посилання на сайти, присвячені туризму, за країнами. URL: www.123world.com/index.html.
5. Прем'єр Готель: веб-сайт: URL: http://www.premierhotels.com.ua/ua.html.
6. Нормативні акти України: веб-сайт: URL: http://world-v-tourism.com.
7. Офіційний сайт компанії «Ресторатор Україна»: URL: http://www.restorator.com.ua/rus/index.html
8. Сайт Верховної Ради України: URL: http://www.rada.gov.ua.
9. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: http://www.ukrbiz.net.
10. Офіційний сайт Booking.com URL: https://www.booking.com/index.uk.html
11. Офіційний сайт асоціації індустрії гостинності. URL: https://aigu.org.ua/
12. Портал професіоналів готельної індустрії URL: http://www.hoteliero.com/ru.
13. Сайт з питань ресторанного бізнесу. URL: http://www.ukrbiz.net.