

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**


СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти
Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ВТЕІ КНТЕУ

 **Н. Л. Замкова**

28 09 2020

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

RESTAURANT BUSINESS MANAGEMENT

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	«бакалавр»	/ bachelor
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»	/ Manufakturing and Technology
Спеціальність	181 «Харчові технології»	/ Food technologies
Освітня програма	Харчові технології	/ Food technologies

Розробник: Іваніщева О.А., ст. викладач.

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Семко Т.В., к.т.н., доцент.

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 07.09.2020 р., протокол № 9; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 18.09.2020 р., протокол №9 та засіданні вченої ради інституту від 28.09.2020 р., протокол №8.

Рецензент: внутрішній рецензент: Семко Т.В., к.т.н., доцент.
зовнішній стейкхолдер: Ліщук О.Л., директор з продажу ТОВ «МЕРКУРХОТЕЛ МЕНЕДЖМЕНТ».

Редактор: Фатєєва Т. Д.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.В.

Підп. до друку 08.10.2020 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк різнографічний. Ум. друк. арк. 1,51..
Обл.-вид. арк. 1,46. Тираж 5. Зам. № 421.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення дисципліни.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» включена до блоку обов'язкових дисциплін циклу професійної підготовки освітньої програми «Харчові технології» і спрямована на опанування теоретичних та практичних аспектів організації виробництва продукції та послуг ресторанного господарства й організації процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів. Метою дисципліни «Організація ресторанного господарства» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства та якісного обслуговування споживачів.

Результати вивчення навчальної дисципліни її місце в освітньому процесі.

Знання та навички, набуті здобувачами вищої освіти під час вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства», дозволять фахівцям ефективно організовувати процес виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, враховуючи сучасні тенденції розвитку галузі.

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» для освітньої програми «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

загальні компетентності:

К 7. Здатність працювати в команді. К

8. Здатність працювати автономно.

фахові компетентності:

К 15. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

К 16. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

К 20. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

К 25. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

Програмні результати навчання здобувачів з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» полягають:

ПР 5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПР 7. Організовувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.

ПР 19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.

ПР 23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.

ПР 24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

Міждисциплінарні зв'язки: програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів, базується на вивченні таких нормативних дисциплін, як «Гігієна та санітарія», «Контроль якості та безпечності харчових продуктів», «Товарознавство. Харчові продукти», «Обладнання харчових виробництв», «Технології ресторанної продукції».

Критерії оцінювання результатів навчання

Система організації навчального процесу у вищому навчальному закладі передбачає введення системи комплексної діагностики знань здобувачів.

Перевірка та оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів з дисципліни «Організація ресторанного господарства» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття із значенням теми та якість виконання відповідних практичних завдань. Здійснення поточного контролю знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), перевірку індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування. Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає 63 бали (21 заняття x 3 бали = 63 бали), які здобувач може отримати на аудиторних заняттях.

Вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» передбачає також виконання здобувачами позааудиторної самостійної роботи (виконання індивідуальних завдань, підготовка реферативних повідомлень та доповідей, створення презентацій, написання глосаріїв, а також наукових статей з наступним їх опублікуванням тощо), яка оцінюється максимально у 37 балів.

Рівні компетентності	За шкалою КНТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з дисципліни, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом викладача виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів у співвідношенні 80:20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – результат поточної успішності відповідно до шкали переводу поточної роботи для врахування її при підсумковій оцінці.

**Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл
(тематичний план)**

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	
	Усього годин/ кредитів	З них			
		Лекції	Практичні заняття		СРС
Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства	10	2	2	6	РП, УО, Т
Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	12	2	2	8	РП, УО, Т
Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства	12	2	2	8	РП, УО, Т
Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства	26	6	6	14	РП, УО, Т, ІЗ
Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	18	4	4	10	РП, УО, Т, ІЗ
Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства	22	6	6	10	РП, УО, Т
Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства	18	6	4	8	РП, УО, Т
Тема 8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства	22	6	6	10	РП, УО, Т
Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства	22	6	6	10	РП, УО, Т, ІЗ
Тема 10. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства	18	4	4	10	РП, УО, Т, ІЗ
Разом	180/6	44	42	94	
Підсумковий контроль - екзамен					

Умовні позначення: РП - реферативне повідомлення, УО - усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т - тестування

II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст дисципліни (теми програми)

Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства

Мета, завдання, складові елементи дисципліни «Ресторанна справа», її взаємозв'язок з іншими дисциплінами.

Індустрія гостинності, сутність та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку індустрії гостинності. Ресторанне господарство як вид економічної діяльності, загальні поняття.

Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у XX-XI ст. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні. Історія та перспективи розвитку ресторанного господарства. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства. Значення дисципліни в процесі підготовки фахівців.

Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в закладах ресторанного господарства. Основні функції ресторанного господарства. Терміни та визначення галузі.

Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.

Поняття загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства, фактори що впливають на них, їх різновиди, основне та допоміжне виробництво, їх складові.

Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного призначення. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Основні принципи взаємовідносин з постачальниками. Особливості постачання у форматі "HoReCa". Організація роботи служби продовольчого постачання.

Обґрунтування і оформлення заявок на постачання, визначення графіків завезення до закладів ресторанного господарства товарів. Особливості укладання угод на постачання до закладів ресторанного господарства різних форм власності. Договори на постачання товарів, їх зміст, порядок укладання. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів.

Організація закупівлі сировини на ринках. інші форми й методи постачання заклад ресторанного господарства продовольчими товарами та предметами матеріально-технічного забезпечення. Господарські зв'язки і їх значення у постачанні товарів до закладу ресторанного господарства. Організація приймання товарів за кількістю і якістю. Особливості приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів. Планування постачання сировини і продовольчих товарів. Модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах. Продовольчий баланс. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально - технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально - технічного призначення. Заходи зниження витрат у їх експлуатації.

Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства

Сучасні тенденції розвитку і функціонування складського господарства в ресторанному бізнесі. Призначення й основні функції складського господарства. Умови і організація роботи складського господарства в закладах ресторанного господарства. Види й структура складських приміщень. Об'ємно - планувальні вимоги до складських приміщень. Класифікація приміщень складської групи. Технічне оснащення складів. Нормування запасів сировини і напівфабрикатів. Правила та методи приймання товарів за кількістю. Методи організування якості товарів під час приймання. Служби контролю якості продуктів і товарів. Правила приймання кулінарної продукції від заготівельних закладів. Нормовані й ненормовані втрати. Документальний супровід товарів. Раціоналізація організації складського господарства. Модель розрахунку просторових ресурсів складських приміщень. Порядок обліку, приймання і відпуску товарів зі складу.

Механізація вантажно-розвантажувальних робіт. Організація праці комірника. Призначення і функції експедиції. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Класифікація тари, її характеристика. Стандартизація і уніфікація тари. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення. Організаційно –технічні економічні заходи зі скорочення втрат по тарі. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. Основне завдання і функції метрологічної служби.

Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму . Вимоги до терезів. Організація технічного обслуговування ваговимірювального та контрольно – касового господарства в закладах ресторанного господарства. Організація санітарної служби в системі ресторанного господарства. Організація контролю сировини, напівфабрикатів, готової продукції та відповідність санітарним вимогам.

Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Принципи організації виробництва продукції ресторанного господарства. Основні вимоги раціональної організації виробництва.

Структура виробництва закладів ресторанного господарства і характеристика його структурних елементів: цехи, відділення, ділянки, поточні лінії, робочі місця. Умови виділення цехи в самостійну виробничу одиницю. Ознаки спеціалізації цехів: технологічна, предметна, змішана.

Виробничий процес як основа складної й різноманітної діяльності закладу ресторанного господарства. Основні елементи виробничого процесу: доцільна діяльність людей, матеріально-технічна основа виробництва, речовинні елементи виробництва, активний елемент виробництва. Класифікація виробничих процесів згідно з різними ознаками. Характеристика видів виробничих процесів. Характеристика виробництва залежно від типу виробничих процесів. Структура виробничого процесу: стадії, ступені, операції, елементи, прийоми, рухи. Характеристика структури виробничого процесу класичного та інноваційного виробництва (ф'южн-стиль, авторський і креативний стилі виробництва). Характеристика виробничих процесів при інших напрямках кулінарії: національна кухня, етнічна кухня, спеціалізоване виробництво (подетальна спеціалізація) тощо.

Основні принципи раціональної організації виробничих процесів: пропорційність, безперервність, паралельність, прямоточність, поточність, ритмічність, партійність і характеристика їх видів та форм. Алгоритм визначення даних показників раціональної організації виробничого процесу. Ознаки поточного виробництва. Дослідження й оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства. Фактор часу і ступінь його важливості для організації раціонального виробничого процесу.

Виробничий цикл та вплив його тривалості на виробничу потужність, виробничу програму і техніко-економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства, продуктивність праці робітника. Шляхи скорочення тривалості виробничого циклу.

Виробничо-сервісна структура закладів ресторанного господарства, її аналіз і альтернативних рішення у її трансформації та раціоналізації. Формування раціонально - виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї. Типова структура, призначення та організаційно-технологічний зв'язок виробничих приміщень. Моделі розрахунків просторових виробничих ресурсів. Еволюція розвитку просторових виробничих ресурсів і фактори впливу на них. Сучасні напрямлення в проектуванні й технічному оснащенні виробничих приміщень ("відкрита кухня", "кухня на фудкорті", виробничі приміщення закладів формату "фрі-флоу-систем", торговельних центрів тощо).

Загальні вимоги до організації роботи у виробничих приміщеннях. Вимоги до організації виробничих дільниць, відділень та окремих робочих місць. Класифікація робочих місць основного виробництва згідно з різними ознаками. Умови раціональної організації робочих місць основного

виробництва. Організація технічної і технологічної підготовки виробництва: забезпечення основною та додатковою сировиною, напівфабрикатами, устаткуванням, посудом, інвентарем, інструментами. Інноваційні процеси основного виробництва як фактор появи нових професії та їх характеристика. Приблизний професійно-кваліфікаційний розподіл працівників виробництва за виробничими цехами закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

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

Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний. Світло й квіти в інтер'єрі торгової групи приміщень, класифікація світильників. Засоби та предмети праці, за допомогою яких здійснюються процеси обслуговування споживачів. Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання); правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення: порцеляновий, фаянсовий, керамічний (гончарний та майоліковий), кристалевий (скляний), металевий (алюмінієвий, нержавіюча сталь, сталь Cr(Ni 18/10, мельхіор, нейзильбер, срібло, срібло з позолотою), дерев'яний (у тому числі з лози), пластмасовий, паперовий, з каміння тощо. Групування посуду та наборів згідно з поданням страв та напоїв: посуд для подавання хліба, тостів, борошняних кулінарних виробів, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих страв, солодких страв (десерту) гарячих та холодних, напоїв власного виробництва гарячих і холодних, фруктів та кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв. Основні й допоміжні набори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. Мірний посуд і його характеристика. Норми посуду та наборів на одного споживача в закладах ресторанного господарства різних типів. Підготовка посуду, наборів, білизни до обслуговування. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. Правила й способи полірування посуду, скла, наборів. Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну інтер'єру, події, заходу тощо. Правила покриття столів скатерттинами, на перонами; використання декоративних "юпок", інших драпірувальних тканин; використання чохлів на

стілці й дивани, декоративних подушок і т.д. Одержання столового посуду, наборів та столової білизни. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Роздавальні лінії як ланка зв'язка між виробництвом і залом закладу ресторанного господарства та їх функції.

Тема 6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Основні вимоги до будівель, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства, склад торговельних приміщень, сучасні підходи до оформлення інтер'єрів, вимоги до меблів та устаткування залів.

Поняття видів, методів, форм обслуговування, їх класифікація та характеристика.

Послідовність операцій з підготовки торговельних приміщень до обслуговування. Види сервірування столів. Попереднє сервірування столів до сніданку, обіду, вечері, банкету.

Обслуговування як сполучення функцій реалізації продукції та організації споживання. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак. Особливості розрахунку певних гуртів споживачів; у дрібно роздрібній мережі тощо. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. Стадії процесу обслуговування: реалізація продукції й організація й споживання. Розподіл їх на ступені: підготовка до обслуговування, безпосереднє обслуговування споживачів, завершення роботи. Розподіл ступенів обслуговування на операції та їх характеристика. Загальні вимоги до обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Техніка обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства з методом обслуговування офіціантами (повносервісні ресторани). Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту "Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу" (ГОСТ 30524 — 97). Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи. Вимоги до організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства формату "Quick'n'Casual". Особливості обслуговування споживачів у форматі "шведського столу". Вимоги до приміщення, його підготовки. Необхідне устаткування. Асортимент продукції, його підготовка, зберігання, поповнення. Ефективність змішаного методу обслуговування споживачів. Вивчення відповідності техніки обслуговування, дотримання етичних та естетичних норм і правил, формату й концепції закладу ресторанного господарства і розвитку їх у часі.

Тема 7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Особливості організації обслуговування в ресторанах. Характеристика основних та додаткових послуг ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичні концептуальні ресторани. Характеристика етнічного ресторану. Характеристика препатійного ресторану.

Особливості організації обслуговування в барах. Характеристика барів та їх устаткування. Характеристика приміщень бару. Обладнання, посуд та інвентар бару. Особливості формування барної карти. Особливості подавання напоїв у барі. Форми та методи обслуговування споживачів у барах. Професійні вимоги до бармена.

Особливості організації обслуговування в кав'ярні. Організація робочого місця бариста. Техніка подавання кави та кавових напоїв.

Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Характеристика закладів з чайною концепцією. Характеристика чайного посуду та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства. Організація майстра з приготування чаю. Особливості формування чайної карти. Сучасний чайний етикет.

Тема 8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів. Класифікація банкетів та прийомів.

Організація підготовчої роботи до проведення банкетів. Розробка плану проведення банкетів з використання методу сіткового планування та управління.

Особливості проведення банкету за типом «шведського столу». Організація проведення банкету-чай, банкету-кава. Характеристика меню. Особливості сервірування столу. Особливості обслуговування споживачів під час банкету.

Особливості обслуговування тематичних заходів.

Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Аналіз ринку кейтерингових послуг. Вимоги до устаткування, інвентарю, предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.

Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад.

Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Послуги з організації харчування в готелях.

Прогресивні технології обслуговування: ресторан типу фрі-фло, фуд-корти, фреш-бари, гриль, картопля, млинці, бутербродні, піцерія, концептуальні ресторани, кабаре.

Напрями розвитку ресторанного господарства і вплив на них теоретиків та практиків кулінарного мистецтва. Відомі вітчизняні й закордонні школи кулінарної та кондитерської майстерності, шоколадні школи, спеціалізовані авторські курси, досвід і тенденції їх розвитку. Мода в кулінарії та її еволюція. Вимоги екотрофології як гаранта збереження нації. Етика в кулінарії.

Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування за місцем роботи.

Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів. Організація обслуговування зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи.

Обслуговування споживачів за місцем навчання. Організація харчування учнів технікумів, коледжів, професійно-технічних навчальних закладах. Моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем навчання. Особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів.

Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті; пасажирів в аеропорту, на борту літака; пасажирів річкового, морського, автомобільного транспорту.

Прискорені методи обслуговування пасажирів. Організація обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо. Підготовча робота до обслуговування. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проживання. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проведення відповідних заходів. Специфіка підготовчої роботи до здійснення обслуговування. Особливості асортименту продукції та форм обслуговування споживачів. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, що надаються при цьому. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів. Склад закладів ресторанного господарства готелів. Особливості організації їх роботи та форми обслуговування споживачів, що застосовуються в них. Організація сніданків, "бранчу", "шведського столу", обслуговування в номерах готелю, особливості функціонування міні-бару в номерах. Організація інших видів обслуговування: обслуговування в конференц-залах, "кави-брейку", організація "чайних церемоній (клубів)", організація розвізної та розносної торгівлі, організація весільних церемоній, бенкетів тощо. Прискорені методи обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелях. Організація харчування та обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства готелів.

Тема 10. Раціональна організація праці в закладах ресторанного господарства

Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці. Склад робочого часу. Методи дослідження трудових процесів, робочого дня робітника. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу. Види й характеристика норм праці та їх класифікація. Методи нормування праці. Робочий час робітника і класифікація його витрат. Час роботи робітника та його характеристика. Характеристика складових часу продуктивної праці.

Час перерв у роботі робітника і його характеристика. Час використання устаткування та характеристика його структури. Методи вивчення робочого часу робітника і часу використання устаткування. Метод моментних спостережень. Види спостережень витрат робочого часу робітника (часу використання устаткування). Цілі й завдання фотографії робочого часу робітника, їх класифікація. Методика і техніка проведення фотографії робочого часу та хронометражу. Фотохронометраж і його види. Визначення балансу робочого часу та його значення в організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. Показники ефективності використання робочого часу робітника (устаткування). Методика розрахунку "норм часу" на окремі види страв та виробів. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного й допоміжного виробництва. Види і характеристика графіків виходу на роботу, їх структура. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва. Денні графіки виходу на роботу і їх характеристика. Суть, завдання й основні напрями наукової організації праці в ресторанному господарстві. Теоретичні та практичні основи і наукові організації праці. Види розподілу праці між працівниками. Впровадження раціональних режимів праці й відпочинку. Види дисципліни праці та їх характеристика. Планування заходів з удосконалення наукової організації праці, розрахунок їх економічної ефективності.

Визначення фактичної наявності робочих місць і зайнятих на них робітників, проведення попереднього аналізу їх збалансованості за професіями, ділянками, цехами і закладу в цілому. Особи й служби закладу ресторанного господарства, відповідальні за проведення цих заходів. Карти обліку і паспорти робочих місць, документи звітності про проведення цих заходів. Атестація робочих місць згідно з нормативними вимогами. Ієрархічна структура показників, їх характеристика. Узагальнюючий показник. Методичні підходи до проведення атестації робочих місць. Мета раціоналізації робочих місць та етапи і здійснення. Напрями розробки заходів з раціоналізації робочих місць; підвищення технічного і організаційного рівнів робочих місць та поліпшення умов праці й техніки безпеки. Планування заходів з раціоналізації робочих місць. Використання методів сітьового планування та управління (СПУ) в раціоналізації цих заходів. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу: переспеціалізація основного виробництва; зміна концепції закладу ресторанного господарства.

Структура навчальної дисципліни

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час студента, год.
1	2	3
<p>Знати: поняття «індустрія гостинності» та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Закордонний досвід розвитку індустрії гостинності, сутність ресторанного господарства як виду економічної діяльності. Знати типи та види закладів ресторанного господарства відповідно до чинних стандартів.</p> <p>Вміти: розробляти виробничо-торгівельну структуру закладів ресторанного господарства</p>	<p>Тема №1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства Лекція №1 План лекції 1. Предмет, об'єкт, мета та завдання вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства». 2. Сутність та основні функції закладів ресторанного господарства. 3. Класифікація закладів ресторанного господарства. 4. Поняття виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства, характеристика різновидів виробничо-торгівельної структури. Література: Основна: 5, 6, 8-10, 22 Додаткова: 29, 33 Інтернет-ресурси: 38, 40</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	6
	<p>Практичне заняття №1 1. Еволюція вітчизняного ресторанного бізнесу. 2. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства різних типів. 4. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства.</p>	2
<p>Знати: основні завдання та специфіку організації продовольчого та матеріально-технічного постачання в закладах ресторанного господарства. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів.</p> <p>Вміти: розробляти модель розрахунку</p>	<p>Тема №2. Організація постачання закладів ресторанного господарства Лекція №2 План лекції 1. Основні завдання організації постачання закладів ресторанного господарства сировиною, товарами, напівфабрикатами, засобами матеріально-технічного призначення 2. Характеристика основних видів, форм і джерел постачання закладів ресторанного господарства. 3. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів. 4. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Література: Основна: 1, 5, 6, 8, 12, 13, 14, 20</p>	2

добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах.	Додаткова: 28, 30 Інтернет-ресурси: 42, 44	
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	8
	Практичне заняття №2 1. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний). 2. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально - технічного призначення: устаткуванні, меблях різного призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо. 3. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально - технічного призначення. 4. Особливості укладання угод на постачання до закладів ресторанного господарства різних форм власності.	2
Знати: сучасні тенденції та особливості розвитку і функціонування складського господарства в ресторанному господарстві. Особливості організації тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Вміти: організувати процес продовольчого та матеріально-технічного постачання в закладах ресторанного господарства. Укладати договори на постачання, улаштовувати складські приміщення	Тема №3. Організація роботи складського та тарного господарства Лекція №3 План лекції 1. Призначення й основні функції складського господарства. 2. Види й структура складських приміщень. Об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. 3. Класифікація приміщень складської групи. Технічне оснащення складів. 4. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. Література: Основна: 5, 7, 15, 17-19 Додаткова: 30 Інтернет-ресурси: 37- 44	2
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	8
	Практичне заняття №3 1. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю відповідними службами із застосуванням певних методів та дотримання правил. 2. Визначення площі складських приміщень різними методами. Організація праці комірника. 3. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення витрат по тарі.	2

	4. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення.		
<p>Знати: особливості виробничого процесу як основи складної й різноманітної діяльності закладу ресторанного господарства. Основні елементи виробничого процесу, сутність оперативного планування в закладах ресторанного господарства, основні принципи та підходи до складання меню та карти напоїв відповідно до встановлених нормативних документів.</p> <p>Вміти: організувати технологічний процес виробництва у різних цехах, скласти технологічну документацію, виробничу програму закладу, розробляти та оформляти меню, застосовувати нормативну документацію для вирішення виробничих завдань.</p>	<p>Тема №4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства Лекція №4. План лекції 1. Характеристика, класифікація та принципи організації виробничого процесу. 2. Сутність та основні етапи оперативного планування в ЗРГ. 3. Меню, преїскурант: особливості складання та оформлення. 4. Особливості розробки денної виробничої програми.</p> <p>Лекція №5. План лекції 1. Вимоги до організації робочих місць в ЗРГ. Моделювання виробничого процесу за допомогою методу сіткового планування і управління виробництвом. 2. Особливості організації заготівельних цехів в ЗРГ. 3. Особливості організації доготівельного виробництва. 4. Особливості організації виробничого процесу у спеціалізованих цехах, допоміжного виробництва в ЗРГ.</p> <p>Лекція №6. План лекції 1. Нормативна й технологічна документація в закладах ресторанного господарства. 2. Характеристика збірника рецептур та його значення при розробці меню в ЗРГ. 3. Принципи розробки технологічної документації. 4. Галузеві стандарти в ЗРГ.</p> <p>Література: Основна: 6, 7, 8, 10, 12-15 Додаткова: 33 Інтернет-ресурси: 43, 44</p>	2	
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	14	
	<p>Практичне заняття №4 1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу діючого закладу ресторанного господарства. 2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства. 3. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). 4. Розробка плану-меню та меню для різних типів закладів ресторанного господарства.</p> <p>Практичне заняття №5 1. Планування заготівельних цехів в ЗРГ. 2. Організація виробничого процесу в доготівельному</p>	2	
			2
			2

	<p>виробництві.</p> <p>3. Особливості організації спеціалізованого виробництва в ЗРГ.</p> <p>Практичне заняття №6</p> <p>1. Аналіз Збірника рецептур та його використання при оперативному плануванні в ЗРГ.</p> <p>2. Розробка технологічних карт в ЗРГ.</p> <p>3. Розробка техніко-технологічних карт в ЗРГ.</p>	2
<p>Знати: основні характеристики споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства; основні характеристики предметів матеріально-технічного забезпечення, характеристику столів залежно від типу закладу ресторанного господарства, способи розміщення меблів у залах, основні етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів, сутність та види столового посуду, білизни і приборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення.</p> <p>Вміти: визначати предмети матеріально-технічного забезпечення, підбирати столи залежно від типу закладу ресторанного господарства, розміщувати меблі у залах, готувати приміщення до обслуговування споживачів, обирати види столового посуду, білизни і приборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального</p>	<p>Тема №5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція №7</p> <p>План лекції</p> <p>1. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами.</p> <p>2. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.</p> <p>3. Обладнання торговельних залів, устаткування для здійснення обслуговування споживачів.</p> <p>4. Підготовка приміщень до обслуговування споживачів.</p> <p>Лекція №8</p> <p>План лекції</p> <p>1. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення.</p> <p>2. Посуд для подавання кулінарних виробів, холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих страв, солодких страв (десерту) гарячих та холодних, напоїв власного виробництва гарячих і холодних, фруктів та кондитерських виробів, напоїв.</p> <p>3. Характеристика столових приборів</p> <p>4. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.</p> <p>Література:</p> <p>Основна: 4, 6, 7, 10, 11, 25</p> <p>Додаткова: 31, 35</p> <p>Інтернет-ресурси: 42</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №7</p> <p>1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин.</p> <p>2. Устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів.</p> <p>3. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них.</p>	2

<p>призначення.</p>	<p>4. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання); правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів.</p> <p>Практичне заняття №8</p> <p>1. Групування посуду та наборів згідно з поданням страв та напоїв.</p> <p>2. Основні й допоміжні набори.</p> <p>3. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.</p> <p>4. Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну інтер'єру, події, заходу тощо. Покриття столу скатертинами</p>	<p>2</p>
<p>Знати: особливості технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, сервірування столу, техніку подачі основних груп страв та напоїв, основні способи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ, вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу, кваліфікаційну характеристику робітників залу та торговельної групи.</p> <p>Вміти: обслуговувати споживачів в закладах ресторанного господарства, сервірувати столи, подавати основні групи страв та напоїв, основні способи, обслуговувати споживачів у різних формах та стилях.</p>	<p>Тема №6. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція №9</p> <p>План лекції</p> <p>1. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.</p> <p>2. Особливості попереднього сервірування.</p> <p>3. Способи подавання страв і напоїв.</p> <p>4. Техніка подавання основних груп напоїв, страв і закусок.</p> <p>Лекція №10</p> <p>План лекції</p> <p>1. Види обслуговування і їх характеристика.</p> <p>2. Методи обслуговування споживачів та їх характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</p> <p>3. Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками.</p> <p>4. Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.</p> <p>Лекція №11</p> <p>План лекції</p> <p>1. Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.</p> <p>2. Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту.</p> <p>3. Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу.</p> <p>4. Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.</p> <p>Література: Основна: 1, 2, 6, 9-12, 22, 25 Додаткова: 35, 36 Інтернет-ресурси: 38, 41</p> <p>Самостійна робота студентів.</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>10</p>

	Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	
	Практичне заняття №9 1. Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. 2. Правила попереднього сервірування столу в закладах ресторанного господарства. 3. Особливості бенкетного сервірування.	2
	Практичне заняття №10 1. Техніки та способи подавання страв і напоїв. 2. Техніка подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок, супів, других страв, гарнірів, соусів. 3. Техніка подавання солодких страв, кондитерських виробів та напоїв власного виробництва в закладах ресторанного господарства.	2
	Практичне заняття №11 1. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. 2. Характеристика стилів обслуговування в закладах ресторанного господарства. 3. Стадії процесу обслуговування 4. Вивчення і опанування способів способів перекладання страв.	2
Знати: особливості організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства: ресторанах, барах, кав'ярнях, чайних закладах. Особливості оцінки якості послуг. Вміти: організувати та моделювати процес повсякденного обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів і концепцій, здійснювати оцінку якості обслуговування споживачів.	Тема №7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства Лекція №12 План лекції 1. Особливості організації обслуговування в ресторанах. 2. Тематичні концептуальні ресторани. 3. Особливості організації обслуговування в барах. 4. Форми та методи обслуговування споживачів у барах.	2
	Лекція №13 План лекції 1. Особливості організації обслуговування в кав'ярні. 2. Організація робочого місця бариста. 3. Характеристика закладів з чайною концепцією. 4. Сучасний чайний етикет.	2
	Лекція №14 План лекції 1. Основні види конфігурацій систем обслуговування. 3. Комплексна оцінка якості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. 4. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.	2
	Література: Основна: 6, 7, 12, 13, 17, 18 Додаткова: 29, 30 Інтернет-ресурси: 38, 40	
	Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі	8

	самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.	
	<p>Практичне заняття №12</p> <ol style="list-style-type: none"> Особливості організації обслуговування в ресторанах. Характеристика основних та додаткових послуг ресторану. Характеристика етнічного ресторану. Характеристика препатійного ресторану. <p>Практичне заняття №13</p> <ol style="list-style-type: none"> Обладнання, посуд та інвентар бару. Професійні вимоги до бармена. Організація робочого місця бариста. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладів ресторанного господарства. 	2
		2
<p>Знати: особливості обслуговування тематичних заходів, спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства: особливості організації бенкетів, дипломатичних прийомів, фуршетів, коктейлів.</p> <p>Вміти: проводити підготовчу роботу та обслуговування бенкетів групи фуршет, організувати обслуговування бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю, дипломатичних прийомів.</p>	<p>Тема 8. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція №15</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Особливості обслуговування тематичних заходів. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Послуги з організації харчування в готелях. <p>Лекція №16</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкетів групи фуршет. Особливості організації обслуговування бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту. Характеристика видів дипломатичних прийомів. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. <p>Лекція №17</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> Особливості організації обслуговування бенкету - коктейлю тощо. Особливості організації обслуговування шведського столу. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави. Прогресивні технології обслуговування. <p>Література: Основна: 1, 2, 9, 10, 12, 17 Додаткова: 27, 31 Інтернет-ресурси: 38, 41</p>	2
		2

	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №14 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету за столом з частковим обслуговуванням офіціантами. 3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-чаю, бенкету-кави.</p>	2
	<p>Практичне заняття №15 1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю. 3. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі.</p>	2
	<p>Практичне заняття №16 1. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. 2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті. 3. Організація обслуговування тематичних заходів</p>	2
<p>Знати: особливості організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства: за місцем роботи, навчання, відпочинку, пасажирів різних видів транспорту, конференцій, з'їздів, спортивних заходів та ін.</p> <p>Вміти: моделювати та організовувати процес повсякденного обслуговування у закладах ресторанного господарства за місцем роботи, навчання,</p>	<p>Тема 9. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</p> <p>Лекція №18 План лекції 1. Організація обслуговування за місцем роботи. 2. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців. 3. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів. 4. Організація обслуговування зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи.</p> <p>Лекція №19 План лекції 1. Обслуговування споживачів у загальноосвітніх навчальних закладах. 2. Організація харчування учнів професійно-технічних навчальних закладів, студентів коледжів. 3. Особливості організації харчування студентів вищих навчальних закладів. 4. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку.</p>	2

<p>відпочинку, пасажирів різних видів транспорту, конференцій, з'їздів, спортивних заходів та ін.</p>	<p>Лекція №20 План лекції 1. Організація обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. 2. Організація обслуговування пасажирів на водному транспорті. 3. Організація обслуговування пасажирів на авіатранспорті. 4. Організація обслуговування пасажирів на автомобільному транспорті. Література: Основна: 6-7, 10, 15, 25 Додаткова: 31, 32 Інтернет-ресурси: 41, 44</p>	<p>2</p>
	<p>Самостійна робота студентів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	<p>10</p>
	<p>Практичне заняття №17 1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва. 2. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства. 3. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих навчальних закладах, школах.</p>	<p>2</p>
	<p>Практичне заняття №18 1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті. 2. Обслуговування пасажирів на водному транспорті: особливості улаштування камбуза, меню. 3. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.</p>	<p>2</p>
	<p>Практичне заняття №19 1. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу. 2. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів. 3. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань. 4. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.</p>	<p>2</p>
<p>Знати: основні аспекти раціональної організації праці у</p>	<p>Тема 10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства Лекція №21</p>	<p>2</p>

<p>закладах ресторанного господарства: норми праці, склад робочого часу, проведення фотографій робочого часу устаткування, хронометражу, складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва.</p> <p>Вміти: визначати норми праці, склад робочого часу, проводити фотографії робочого часу устаткування, хронометражу, складати графіки виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва, планувати чисельність працівників в закладах ресторанного господарства.</p>	<p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці. 2. Склад робочого часу. 3. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу. 4. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва. <p>Лекція №22</p> <p>План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Види й характеристика норм праці та їх класифікація. 2. Робочий час робітника і класифікація його витрат. 3. Час роботи робітника та його характеристика. 4. Планування чисельності працівників в закладах ресторанного господарства. <p>Література: Основна: 4-7, 10, 14. Додаткова: 29, 30 Інтернет-ресурси: 38, 44</p>	2
	<p>Самостійна робота студентів.</p> <p>Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p>Практичне заняття №20</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дослідження ефективності використання робочого часу робітників основного виробництва закладу ресторанного господарства різними методами. 2. Розробка фотографії робочого часу працівників закладу ресторанного господарства. 3. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва. 	2
	<p>Практичне заняття №21</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва. 2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу. 3. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства. 4. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства. 	2
ВСЬОГО:		180 год. / 6 кр.

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

Основні:

1. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.*
2. Архіпов В. В. *Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник 2-ге вид. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. 384 с.*
3. П'ятницька Г.Т. *Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. К. : КНТЕУ, 2007. 465 с.*
4. Мостова Л.М. *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. К. : Ліра-К, 2012. 388 с.*
5. Федорова Д. В., Антонюк І. Ю. *Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2. К. : КНТЕУ, 2014. 186 с.*
6. Антонюк І.Ю. *Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1. К. : КНТЕУ, 2014. 178 с.*
7. Беляева А. М. *Энциклопедия ресторанного бизнеса. Донецк : ПКФ "БАО", 2009. 544 с.*
8. Васюкова А.Т. *Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум. 2-е изд. М. : Дашков и К, 2011. 108 с.*
9. Радченко Л.А. *Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник. 9-е изд., испр. и доп. Ростов-на -Дону : Феникс, 2009. 373 с.*
10. Дементьева Е.П. *Ресторанный бизнес. Секреты успеха. 2-е изд. Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. 256 с.*
11. Лук'янов В. О. *Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. 2-ге вид. переробл. і допов. К. : Кондор, 2012. 346*
12. Антонова Р. П. *Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2010. 130 с.*
13. Архипов В. В. *Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. К. : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.*
14. Антонова Р. П. *Сборник рецептов напитков для предприятий общественного питания. С.Пб. : Профи, 2010. 130 с.*
15. Архипов В. В. *Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. Пособие. К. : Центр учебной литературы, 2010. 304 с.*

Додаткові:

16. Белкина О. Секреты фуршета: [Член Барменской Ассоциации России, преподаватель курса официантов в Школе современного искусства обслуживания Андрей Бурцов об организации и проведении фуршетов //Ресторанная жизнь. 2011. №7, С. 14-15.

17. Белошарка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учеб. пособие для нач. проф. образования. М.: Издательский центр „Академия”, 2010. 224 с.
18. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание на предприятиях общественного питания. М.: Экономика, 2010. 272 с.
19. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів: Конспект лекції. К.: КНТЕУ, 2009. 356с.
20. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону, «Феникс» , 2010. 352 с.
21. Ридель Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2009. 352 с.
22. Сало Я. М. «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування». Львів : Афіша, 2011. 336 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования. 3-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2010. 416 с.
24. Згертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном. Пер. с англ. Дьячкова М.В. М.. РосКонсульт, 2009. 273с.
25. Зардош Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. Пер. с англ. М.: Альпина Бизнес Букс, 2009. 210с.
26. Халворсен Ф. Основы кейтеринга. Как организовать выездное обслуживание. М.: Издат. дом "Ресторанные ведомости", 2009. 271с.

ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСИ

27. www.brussel.ru
28. www.prazdnik.info/restorany.htm
29. www.chicken.com.ua
30. www.2k.com.ua
31. www.russiandc.com
32. www.bri.ru
33. www.restaurator.ru
34. banket-hall.com.ua