

**ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

*Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)*

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
Постанова вченої ради  
19.05.2022  
протокол № 3, п. 6

**ВВЕДЕНО В ДІЮ**  
Наказ від 19.05.2022 № 82

**РЕСТОРАННА СПРАВА / RESTAURANT BUSINESS**

**РОБОЧА ПРОГРАМА**

Ступінь вищої освіти	«бакалавр» / «bachelor»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування» / «Services»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering» 242 «Туризм» / «Tourism»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа» / «Hotel, Restaurant and Catering» «Туризм» / «Tourism»

Вінниця 2022

**Розробник:** Постова Валентина, кандидат економічних наук

**Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»** - Мазуркевич Ірина, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Обговорено та схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи від 07.04.2022 р. протокол №4; на засіданні вченої ради факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування від 19.04.2022 р. протокол №03.

Рецензенти:

Рябенська Марина, кандидат економічних наук, доцент.

Завальнюк Віктор, директор кафе-бару «Над річкою».

Редактор: Фатєєва Т.

Комп'ютерна верстка: Тимощук М.

Підп. до друку 30.05.2022. Формат 60x84/16. Папір офсетний

Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 2,32.

Обл.-вид. арк. 1,92. Тираж 2. Зам. № 140.

---

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

## I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.

**Мета вивчення дисципліни.** Робоча програма дисципліни «Ресторанна справа» складена у відповідності до її місця та значення за структурно-логічною схемою, що передбачається освітньою програмою підготовки здобувачів вищої освіти «бакалавр» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм».

Метою дисципліни «Ресторанна справа» є формування у здобувачів вищої освіти глибоких теоретичних знань та практичних навичок щодо організації виробництва продукції ресторанного господарства, а також якісного обслуговування споживачів.

Предметом вивчення дисципліни «Ресторанна справа» є сукупність теоретичних та практичних аспектів організації виробництва продукції та послуг ресторанного господарства й організація процесів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

Результатом вивчення здобувачами вищої освіти навчальної дисципліни «Ресторанна справа» буде формування у них відповідних компетентностей:

– **інтегральна компетентність:**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

– **загальні компетентності:**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

– **спеціальні (фахові, предметні) компетентності:**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

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 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

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

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів 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 та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

**Програмними результатами навчання** здобувачів з навчальної дисципліни «Ресторанна справа» є:

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 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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 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 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

**Міждисциплінарні зв'язки:** теоретичною і методологічною основою для вивчення дисципліни «Рестранна справа» є дисципліни: «Гігієна та санітарія», «Готельна справа», «Технології ресторанної продукції», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

### **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 «Рестранна справа» забезпечується здійсненням поточного та підсумкового контролю.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та передбачає оцінювання рівня теоретичної підготовки здобувачів до заняття, якість виконання відповідних практичних завдань. Поточний контроль знань здобувачів включає обговорення питань, опитування (усне або письмове), виконання індивідуальних творчих завдань, комп'ютерне тестування, інше.

Максимальна сума балів за поточну навчальну роботу складає:

- в 4 семестрі (2 курс) 63 бали (21\*3 бали = 63 бали);

- в 5 семестрі (3 курс) 63 бали (21\*3 бали = 63 бали), які здобувач вищої освіти може отримати на аудиторних заняттях.

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

Загальна сума балів, які здобувачі вищої освіти можуть отримати впродовж семестру, шляхом виконання аудиторної та позааудиторної роботи, таким чином, становить 100 балів.

Підсумковий контроль знань здобувачів передбачає складання письмового екзамену. Результат виконання екзаменаційних завдань оцінюється з урахуванням результатів поточного контролю у співвідношенні 80 : 20, де 80 – максимальна оцінка за виконання екзаменаційного завдання, 20 – максимальна оцінка за поточну роботу протягом семестру.

Якщо здобувач вищої освіти упродовж семестру навчання набрав 75 балів та (або) більше, оцінка за екзамен йому може бути виставлена за результатом поточної успішності.

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
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.

## Обсяг дисципліни в кредитах та його розподіл.

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю
	Усього годин/ кредитів	З них			
		лекції	практ.	СРС	
<b>4 семестр (2 курс)</b>					
<b>Тема 1. Основи організації роботи ЗРГ</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	-
1.1. Організація роботи ЗРГ	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
1.2. Класифікація ЗРГ	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
1.3. Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 2. Організація постачання ЗРГ</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	-
2.1. Форми та способи постачання	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
2.2. Оформлення документів на постачання	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
2.3. Методи розрахунку потреби у сировині ЗРГ	10	-	2	8	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>18</b>	-
3.1. Сутність та особливості складського господарства	8	2	-	6	РПЗ, УО, Т
3.2. Раціоналізація організація складського господарства	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
3.3. Організація тарного господарства	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 4. Основи організації виробництва продукції у ЗРГ</b>	<b>48</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	-
4.1. Організаційні основи виробничих процесів в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
4.2. Загальні принципи організації виробничих процесів в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
4.3. Особливості оперативного планування в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
4.4. Особливості складання меню в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
4.5. Особливості організації заготівельного виробництва в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
4.6. Особливості організації доготівельного виробництва	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
4.7. Нормативна та технологічна документація в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у ЗРГ</b>	<b>44</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>20</b>	-

5.1. Особливості організації матеріально-технічної бази в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
5.2. Характеристика торговельних приміщень в ЗРГ та підготовка їх до обслуговування	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
5.3. Види меблів в ЗРГ та особливості їх розміщення	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
5.4. Характеристика столового посуду і наборів в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
5.5. Вибір столового посуду для подачі страв та напоїв	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
5.6. Правила підготовки столової білизни та столового посуду в ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
<b>Разом за 4 семестр (2 курс)</b>	<b>180/6</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>96</b>	<b>-</b>
Підсумковий контроль					Екзамен
<b>5 семестр (3 курс)</b>					
<b>Тема 1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у ЗРГ</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>РПЗ, УО, Т</b>
1.1. Особливості та види сервірування столу в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
1.2. Способи подачі страв та напоїв	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
1.3. Правила еногастрономічних поєднань та їх розвиток в сучасних умовах ведення ресторанного господарства	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
1.4. Методи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
1.5. Вимоги до працівників при здійсненні обслуговування в ЗРГ	4	2	2	-	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 2. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
2.1. Сучасні концепції обслуговування в ресторанах	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
2.2. Особливості організації обслуговування в барах	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
2.3. Особливості організації обслуговування в різних типах ЗРГ	8	2	2	4	РПЗ, УО, Т
2.4. Особливості оцінки якості обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 3. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в ЗРГ</b>	<b>32</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>-</b>
3.1. Особливості кейтерингового обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
3.2. Організація обслуговування учасників конференцій, нарад	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т



3.3. Прогресивні технології обслуговування в ЗРГ	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
3.4. Особливості бенкетного обслуговування та його види	4	2	2	-	РПЗ, УО, Т
3.5. Організація обслуговування дипломатичних прийомів	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у ЗРГ</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>14</b>	-
4.1. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем роботи та за місцем навчання	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
4.2. Організація обслуговування споживачів на різних видах транспорту	4	2	2	-	РПЗ, УО, Т
4.3. Організація обслуговування іноземних туристів та споживачів у готелях	10	2	2	6	РПЗ, УО, Т
4.4. Особливості прискореного обслуговування в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
<b>Тема 5. Раціональна організація праці у ЗРГ</b>	<b>30</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>18</b>	-
5.1. Сутність і склад робочого часу працівників ЗРГ	12	2	2	8	РПЗ, УО, Т
5.2. Особливості нормування праці на підприємствах ресторанного господарства	12	2	2	8	РПЗ, УО, Т
5.3. Планування чисельності працівників в ЗРГ	6	2	2	2	РПЗ, УО, Т
<b>Разом за 5 семестр (3 курс)</b>	<b>150/5</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	<b>66</b>	-
Підсумковий контроль					Екзамен
Разом за курс	330/11	84	84	162	-

Умовні позначення: РПЗ - розв'язання практичних завдань, УО - усне опитування, ІЗ – індивідуальне завдання, Т - тестування

## **II. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.**

### **4 семестр (2 курс)**

#### **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 ХХ-ХХІ 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 ваговимірального 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 ЗРГ 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 ЗРГ.

## **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 стільці 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.

## **5 семестр (3 курс)**

### **Тема 1. 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. 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 2. 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 3. 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-корт, 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 4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у 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 ЗРГ 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 5. Раціональна організація праці у 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, год.
<b>4 семестр (2 курс)</b>		
<p>Розуміти поняття «індустрія гостинності» та її особливості на сучасному етапі розвитку економіки України і місце в ній ресторанного господарства. Знати закордонний досвід розвитку індустрії гостинності. Розуміти сутність ресторанного господарства як виду економічної діяльності. Знати типи та види закладів ресторанного господарства відповідно до чинних стандартів. Знати сутність та види виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства</p>	<p><b>Тема 1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства</b></p> <p><b>1.1. Організація роботи ЗРГ</b>  <b>Лекція №1</b>  <i>План лекції</i></p> <p>1. Предмет, об'єкт, мета та завдання вивчення дисципліни «Ресторанна справа».                  2. Історичні аспекти розвитку ресторанного бізнесу.                  3. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні.</p>	2
	<p><b>1.2. Класифікація ЗРГ</b>  <b>Лекція №2</b>  <i>План лекції</i></p> <p>1. Сутність та основні функції закладів ресторанного господарства.                  2. Класифікація закладів ресторанного господарства.</p>	2
	<p><b>1.3. Моделювання виробничо-торгівельної структури ЗРГ</b>  <b>Лекція №3</b>  <i>План лекції</i></p> <p>1. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.                  2. Поняття загальної та виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства, фактори що впливають на них., їх різновиди.                  3. Характеристика різновидів виробничо-торгівельної структури ЗРГ.                  4. Основне та допоміжне виробництво, їх складові.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  <i>основні: 5, 6, 8-10;</i>  <i>додаткові: 19, 23;</i>  <i>Інтернет-ресурси: 28, 30.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b>                  Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	18
	<p><b>Практичне заняття №1</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Еволюція вітчизняного ресторанного господарства у XX-XXI ст.                  2. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства.                  3. Сучасний підхід до концепції створення закладів у ресторанному господарстві.                  4. Чинники соціального характеру та їх вплив на розвиток ресторанного господарства в Україні.</p>	2

	5. Роль спеціалістів у підвищенні рівня та ефективності організації діяльності закладів ресторанного господарства.	
	<p align="center"><b>Практичне заняття №2</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Специфічна особливість ресторанного господарства. Поєднання процесів виробництва, реалізації та споживання в ЗРГ. 2. Терміни та визначення галузі. 3. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства. 4. Характеристика основних типів та класів закладів ресторанного господарства.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №3</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ різних типів. 2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства.</p>	2
Знати основні завдання та специфіку організації продовольчого та матеріально-технічного постачання в закладах ресторанного господарства. Знати вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів. Розуміти модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах.	<p align="center"><b>Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>2.1. Форми та способи постачання</b> <b>Лекція №4</b> <i>План лекції</i></p> <p>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. Джерела постачання та договірні взаємовідносини з постачальниками. Класифікація постачальників сировини і продовольчих товарів. Основні принципи взаємовідносин з постачальниками. 4. Форми постачання (складська і транзитна), способи доставки (централізований та децентралізований) товарів. 5. Організація приймання товарів за кількістю і якістю.</p>	2
	<p align="center"><b>2.2. Оформлення документів на постачання</b> <b>Лекція №5</b> <i>План лекції</i></p> <p>1. Продовольчий баланс. Характеристика системи матеріально-технічного забезпечення закладів ресторанного господарства.</p>	2

	<p>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.</p> <p>3. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально - технічного призначення.</p> <p>4. Заходи зниження витрат у їх експлуатації.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  <i>основні: 1, 5, 6, 8, 10;</i>  <i>додаткові: 12, 14, 15;</i>  <i>Інтернет-ресурси: 30, 31, 32.</i></p>	
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b>  Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	20
	<p><b>Практичне заняття №4</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Визначення форм постачання, способів доставки товарів, маршрутів доставки.</p> <p>2. Розрахунок потреби різних типів закладів ресторанного господарства у сировині та напівфабрикатах із застосуванням різних методів (статистичний, розрахунковий, нормативний).</p>	2
	<p><b>Практичне заняття №5</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Обґрунтування і оформлення заявок на постачання, визначення графіків завезення до закладів ресторанного господарства товарів.</p> <p>2. Особливості укладання угод на постачання до закладів ресторанного господарства різних форм власності.</p> <p>3. Договори на постачання товарів, їх зміст, порядок укладання. Розрахунок продовольчого балансу ЗРГ.4. Розрахунок потреби різних типів ЗРГ у предметах матеріально-технічного призначення.</p>	2
	<p><b>Практичне заняття №6</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Вимоги щодо дотримання персоналом правил санітарії та гігієни при здійсненні процесів приймання сировини й товарів.</p> <p>2. Модель розрахунку добової потреби закладу ресторанного господарства в сировині і продовольчих товарах Продовольчий баланс.</p> <p>3. Норми оснащення, витрат та експлуатаційні норми. Фактори впливу на формування й нормативний метод розрахунку потреби у предметах матеріально - технічного призначення: устаткуванні, меблях різного</p>	2

	<p>призначення, столовому посуді, наборах, столовій білизні, спецодягу та взутті, інвентарі, матеріалах, миючих засобах тощо.</p> <p>4. Порядок обліку, приймання й списання засобів матеріально - технічного призначення.</p>	
<p>Знати сучасні тенденції розвитку і функціонування складського господарства в ресторанному господарстві. Розуміти особливості організації тарного господарства в ЗРГ.</p>	<p><b>Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства</b></p> <p><b>3.1. Сутність та особливості складського господарства</b> <b>Лекція №6</b> <i>План лекції</i></p> <p>1. Призначення й основні функції складського господарства. 2. Види й структура складських приміщень. 3. Об'ємно-планувальні вимоги до складських приміщень. 4. Класифікація приміщень складської групи.</p>	2
	<p><b>3.2. Раціоналізація організації складського господарства</b> <b>Лекція №7</b> <i>План лекції</i></p> <p>1. Технічне оснащення складів. 2. Правила та методи приймання товарів за кількістю. 3. Методи організування якості товарів під час приймання. 4. Служби контролю якості продуктів і товарів. 5. Раціоналізація організації складського господарства.</p>	2
	<p><b>3.4. Організація тарного господарства</b> <b>Лекція №8</b> <i>План лекції</i></p> <p>1. Організація тарного господарства в закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація тари, її характеристика. 3. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства. 3. Характеристика інвентарю для виміру міри, маси, об'єму. Вимоги до терезів.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> <i>основні: 5, 7, 10;</i> <i>додаткові: 20, 22, 23, 25;</i> <i>Інтернет-ресурси: 29-32.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	18
	<p><b>Практичне заняття №7</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Визначення видів і структури складських приміщень ЗРГ різних типів з урахуванням певних вимог до них.</p>	2

	<p>2. Здійснення приймання товарів за кількістю та якістю відповідними службами із застосуванням певних методів та дотримання правил.</p> <p>3. Визначення площі складських приміщень різними методами.</p> <p>4. Організація праці комірника.</p> <p>5. Призначення і функції експедиції.</p>	
	<p align="center"><b>Практичне заняття №8</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Визначення і класифікація тари, що застосовується у ЗРГ різних типів.</p> <p>2. Розробка організаційно-технічних та економічних заходів зі скорочення втрат по тарі.</p> <p>3. Стандартизація і уніфікація тари.</p> <p>4. Розрахунок потреби, порядок використання тари, її зберігання й повернення.</p> <p>5. Організація метрологічної служби в системі ресторанного господарства.</p>	2
<p>Розуміти виробничий процес як основа складної й різноманітної діяльності закладу ресторанного господарства. Знати основні елементи виробничого процесу. Розуміти сутність оперативного планування в закладах ресторанного господарства. Знати основні принципи та підходи до складання меню та карти напоїв відповідно до встановлених нормативних документів</p>	<p align="center"><b>Тема 4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>4.1. Організаційні основи виробничих процесів в ЗРГ</b> <b>Лекція №9</b> <i>План</i></p> <p>1. Структура виробництва закладів ресторанного господарства та характеристика його підрозділів.</p> <p>2. Характеристика, класифікація та принципи організації виробничого процесу. Сучасний розвиток виробничих процесів.</p>	2
	<p align="center"><b>4.2. Загальні принципи організації виробничих процесів в ЗРГ</b> <b>Лекція №10</b> <i>План</i></p> <p>1. Загальні принципи організації виробничих процесів.</p> <p>2. Організаційні форми та типи виробничих процесів та їх характеристика.</p> <p>3. Сутність виробничого цеху, дільниці, робочого місця та необхідність їх організації.</p>	2
	<p align="center"><b>4.3. Особливості оперативного планування в ЗРГ</b> <b>Лекція №11</b> <i>План</i></p> <p>1. Сутність та основні етапи оперативного планування в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Сутність та класифікація меню. Прейскурант.</p> <p>3. Особливості розробки денної виробничої програми.</p>	2
	<p align="center"><b>4.4. Особливості складання меню в ЗРГ</b> <b>Лекція №12</b> <i>План</i></p> <p>1. Вимоги та принципи складання меню у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.</p>	2

	2. Особливості складання карти напоїв в закладах ресторанного господарства різних типів. Сучасні тенденції вітчизняного та закордонного досвіду створення меню закладів різного формату.	
	<p align="center"><b>4.5. Особливості організації заготівельного виробництва в ЗРГ</b></p> <p align="center"><b>Лекція №13</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Вимоги до організації робочих місць в закладах ресторанного господарства. Моделювання виробничого процесу за допомогою методу сіткового планування і управління виробництвом.</p> <p>2. Особливості організації заготівельних цехів в ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>4.6. Особливості організації доготівельного виробництва</b></p> <p align="center"><b>Лекція №14</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Особливості організації доготівельного виробництва.</p> <p>2. Особливості організації виробничого процесу у спеціалізованих цехах.</p> <p>3. Особливості організації допоміжного виробництва в ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>4.7. Нормативна та технологічна документація в ЗРГ</b></p> <p align="center"><b>Лекція №15</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Нормативна й технологічна документація в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Характеристика збірника рецептур та його значення при розробці меню в ЗРГ.</p> <p>3. Галузеві стандарти в ЗРГ.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  <i>основні: 6, 7, 8, 10;</i>  <i>додаткові: 23, 24, 26;</i>  <i>Інтернет-ресурси: 32, 33.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b>  Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	20
	<p align="center"><b>Практичне заняття №9</b></p> <p align="center"><i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Дослідження та оцінка стану організації виробничого процесу та організаційно-технічного рівня діючого закладу ресторанного господарства.</p> <p>2. Формування раціональної виробничої структури закладу ресторанного господарства.</p> <p>3. Вивчення сучасних напрямлень використання виробничих просторових ресурсів.</p>	2



	<p align="center"><b>Практичне заняття №10</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Характеристика основних принципів організації виробничих процесів в ЗРГ. 2. Характеристика основних форм та типів організації виробництва в ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №11</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Складання виробничої програми закладів ресторанного господарства з певним виробничим циклом (визначення кількості споживачів страв). 2. Розробка плану-меню для різних типів закладів ресторанного господарства.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №12</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Складання меню з вільним вибором страв для ресторанів. 2. Складання меню з вільним вибором страв для кафе. 3. Складання меню скомплектованих обідів.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №13</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Складання бенкетного меню. 2. Розрахунок сировини по меню. 3. Розрахунок і підбір холодильного і теплового обладнання. 4. Розрахунок площі виробничих приміщень.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №14</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Вимоги до планування заготівельних цехів в ЗРГ. 2. Особливості організації виробничого процесу в доготівельному виробництві. 3. Особливості організації спеціалізованого виробництва в ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №15</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Збірник рецептур та його використання при оперативному плануванні в ЗРГ. 2. Розробка технологічних карт в ЗРГ. 3. Розробка техніко-технологічних карт в ЗРГ.</p>	2
<p>Знати та вміти характеризувати споруди та будівлі, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Знати основні характеристики предметів матеріально-технічного забезпечення. Знати характеристику столів залежно від типу</p>	<p align="center"><b>Тема 5. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>5.1. Особливості організації матеріально-технічної бази в ЗРГ</b></p> <p align="center"><b>Лекція №16</b> <i>План</i></p> <p>1. Склад і характеристика матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування в ЗРГ різних типів і класів. 2. Характеристика етапів підготовки приміщень і предметів матеріально-технічного призначення до обслуговування споживачів.</p>	2

<p>закладу ресторанного господарства. Знати способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний. Знати основні етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. Знати сутність та види столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. та види столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення.</p>	<p><b>5.2. Характеристика торговельних приміщень ЗРГ та підготовка їх до обслуговування</b> <b>Лекція №17</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами.</li> <li>2. Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.</li> <li>3. Обладнання торговельних залів.</li> <li>4. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршет них, підсобних, сервантів, стільців тощо.</li> </ol>	2
	<p><b>5.4. Види меблів в ЗРГ та особливості їх розміщення</b> <b>Лекція №18</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів.</li> <li>2. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них.</li> <li>3. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний.</li> </ol>	2
	<p><b>5.5. Характеристика столового посуду і наборів в ЗРГ</b> <b>Лекція №19</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів.</li> <li>2. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень; правила розміщення меблів у залах.</li> <li>3. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення.</li> </ol>	2
	<p><b>5.6. Вибір столового посуду для подачі страв та напоїв</b> <b>Лекція №20</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Групування посуду та наборів згідно з поданням страв та напоїв.</li> <li>2. Посуд для подавання хліба, тостів, борошняних кулінарних виробів, холодних страв і закусок.</li> <li>3. Посуд для подавання гарячих закусок, супів, других гарячих страв.</li> <li>4. Посуд для подачі солодких страв (десерту) гарячих та холодних.</li> <li>5. Посуд для подачі напоїв власного виробництва гарячих і холодних, фруктів та кондитерських виробів, алкогольних і безалкогольних напоїв.</li> </ol>	2

	<p align="center"><b>5.7. Правила підготовки столової білизни та столового посуду в ЗРГ</b> <b>Лекція №21</b> <i>План</i></p> <p>1. Основні й допоміжні набори. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки. 2. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. 3. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> <i>основні: 4, 6, 7, 8, 9;</i> <i>додаткові: 11, 13, 15, 18, 22;</i> <i>Інтернет-ресурси: 32.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	20
	<p align="center"><b>Практичне заняття №16</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Сутність інтер'єру та його основні складові. 2. Вплив кольору та світла на прийняття інтер'єрних рішень. 3. Взаємозв'язок інтер'єру та екстер'єру при розробці концепції ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №17</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин. 2. Сучасні стилі дизайну ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №18</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршетних, підсобних, сервантів, стільців тощо. 2. Види й характеристика устаткування, яке використовується для здійснення обслуговування споживачів. 3. Види, класифікація меблів і санітарно-гігієнічні вимоги до них. 4. Способи розміщення меблів у залах: геометричний, вільний.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №19</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Етапи підготовки приміщень до обслуговування споживачів. 2. Підготування приміщень для споживачів: види прибирань приміщень (сухе, вологе, комбіноване, правила провітрювання); правила розміщення меблів у залах, альтернативний вибір розміщення меблів у залах закладів. 3. Одержання столового посуду, наборів та столової білизни.</p>	2

	<p align="center"><b>Практичне заняття №20</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. 2. 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. 3. Основні й допоміжні набори. 4. Посуд для квітів, для паління, серветок, спецій, зубочистки.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №21</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Характеристика столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники. 2. Норми посуду та наборів на одного споживача в ЗРГ різних типів. 3. Правила підготування посуду, наборів, скла, білизни та інших аксесуарів до обслуговування. 4. Варіанти складання серветок і вибір виду відповідно до концепції закладу, дизайну інтер'єру, події, заходу тощо. 5. Правила покриття столів скатертинами, наперонами.</p>	2
<b>Разом за 4 семестр (2 курс):</b>		<b>180</b>
<b>5 семестр (3 курс)</b>		
Знати особливості технологічного процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства. Знати основні способи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ	<p align="center"><b>Тема 1. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>1.1. Особливості та види сервірування столу в ЗРГ</b> <b>Лекція №1</b> <i>План</i></p> <p>1. Особливості сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. 2. Особливості попереднього сервірування. 3. Особливості бенкетного сервірування.</p>	2
	<p align="center"><b>1.2. Способи подачі страв та напоїв</b> <b>Лекція №2</b> <i>План</i></p> <p>1. 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.</p>	2

	<p><b>1.3. Правила еногастрономічних поєднань та їх розвиток у сучасних умовах ведення ресторанного бізнесу</b>  <b>Лекція №3</b>  <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Правила підбору алкогольних напоїв.</li> <li>Техніка подавання алкогольних напоїв.</li> </ol>	2
	<p><b>1.4. Методи, форми та стилі обслуговування в ЗРГ</b>  <b>Лекція №4</b>  <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо.</li> <li>Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований.</li> <li>Класифікація методу самообслуговування згідно з різними ознаками.</li> <li>Класифікація методу обслуговування офіціантами відповідно до різних ознак.</li> </ol>	2
	<p><b>1.5. Вимоги до працівників при здійсненні обслуговування в ЗРГ</b>  <b>Лекція №5</b>  <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Етичні норми поведінки обслуговуючого персоналу.</li> <li>Естетична й технічна відповідність дій персоналу в процесі обслуговування сучасним вимогам.</li> <li>Вимоги до обслуговуючого персоналу відповідно до Міждержавного стандарту.</li> <li>Вимоги до особистої підготовки обслуговуючого персоналу.</li> <li>Професійно-кваліфікаційна характеристика робітників залу та торговельної групи.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  <i>основні: 1, 2, 6, 9, 10;</i>  <i>додаткові: 15, 17, 20;</i>  <i>Інтернет-ресурси: 29, 31, 32.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b>  Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	12
	<p><b>Практичне заняття №1</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Сутність і правила і сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.</li> <li>Правила попереднього сервірування столу в ЗРГ.</li> <li>Особливості бенкетного сервірування.</li> </ol>	2

	<p align="center"><b>Практичне заняття №2</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>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.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №3</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Правила підбору та техніка подавання алкогольних напоїв. 2. Правила еногастрономічних поєднань та їх розвиток у сучасних умовах ведення ресторанного бізнесу.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №4</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Види обслуговування і їх характеристика: безпосередньо у закладах ресторанного господарства, з доставлянням продукції на робочі місця чи інші місця тимчасового перебування споживачів, додому тощо. 2. Методи обслуговування споживачів та характеристика: самообслуговування, обслуговування офіціантами, комбінований. 3. Характеристика стилів обслуговування в ЗРГ.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №5</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Структура процесу самообслуговування і обслуговування офіціантами. 2. Стадії процесу обслуговування 3. Вивчення і опанування способів способів перекладання страв.</p>	2
Знати та розуміти особливості організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в ЗРГ	<p align="center"><b>Тема 2. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства</b></p> <p><b>2.1. Сучасні концепції обслуговування в ресторанах</b> <b>Лекція №6</b> <i>План</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в ресторанах. 2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. 3. Тематичні концептуальні ресторани.</p>	2
	<p><b>2.2. Особливості організації обслуговування в барах</b> <b>Лекція №7</b> <i>План</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в барах. 2. Характеристика барів та їх устаткування 3. Характеристика приміщень бару. 4. Форми та методи обслуговування споживачів у барах.</p>	2

	<p align="center"><b>1.3. Особливості організації обслуговування в різних типах ЗРГ</b> <b>Лекція №8</b> <i>План</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в кав'ярні. 2. Організація робочого місця бариста. 3. Техніка подавання кави та кавових напоїв.</p>	2
	<p align="center"><b>1.4. Особливості оцінки якості обслуговування в ЗРГ</b> <b>Лекція №9</b> <i>План</i></p> <p>1. Основні види конфігурацій систем обслуговування. 2. Комплексна оцінка якості обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів. Інформаційне забезпечення процесу обслуговування.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> <i>основні: 6, 7, 19;</i> <i>додаткові: 19, 20, 25;</i> <i>Інтернет-ресурси: 29, 30.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	10
	<p align="center"><b>Практичне заняття №6</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в ресторанах. 2. Характеристика основних та додаткових послуг ресторану. 3. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. 4. Тематичні концептуальні ресторани. 4. Характеристика етнічного ресторану. 5. Характеристика препаційного ресторану.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №7</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в барах. 2. Обладнання, посуд та інвентар бару. 3. Особливості формування барної карти. 4. Особливості подавання напоїв у барі. 5. Форми та методи обслуговування споживачів у барах. 6. Професійні вимоги до бармена.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №8</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування в кав'ярні. 2. Організація робочого місця бариста. 3. Техніка подавання кави та кавових напоїв.</p>	2

	<p align="center"><b>Практичне заняття №9</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. 2. Характеристика закладів з чайною концепцією. 3. Характеристика чайного посуду та обладнання для приготування чаю в етнічних ЗРГ.</p>	2
Знати спеціальні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	<p align="center"><b>Тема 3. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>3.1. Особливості кейтерингового обслуговування в ЗРГ</b> <b>Лекція №10</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Особливості обслуговування тематичних заходів. 2. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві. 3. Вимоги до предметів матеріально-технічного забезпечення, що використовуються під час організації кейтерингової діяльності.</p>	2
	<p align="center"><b>2.2. Організація обслуговування учасників конференцій, нарад</b> <b>Лекція №11</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Особливості організації обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад. 2. Типи закладів ресторанного господарства при готелях. Послуги з організації харчування в готелях.</p>	2
	<p align="center"><b>3.3. Прогресивні технології обслуговування в ЗРГ</b> <b>Лекція №12</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Прогресивні технології обслуговування. 2. Напрями розвитку ресторанного господарства і вплив на них теоретиків та практиків кулінарного мистецтва. 3. Відомі вітчизняні й закордонні школи кулінарної та кондитерської майстерності, шоколадні школи, спеціалізовані авторські курси, досвід і тенденції їх розвитку. 4. Мода в кулінарії та її еволюція. Вимоги екотрофології як гаранта збереження нації. Етика в кулінарії.</p>	2



	<p><b>1.4. Особливості бенкетного обслуговування та його види</b>  <b>Лекція №13</b>  <i>План</i></p> <p>1. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкетів групи фуршет.  2. Особливості організації обслуговування бенкету-фуршету, бенкету-фуршету-десерту, бенкету-коктейлю тощо.</p>	2
	<p><b>1.5. Організація обслуговування дипломатичних прийомів</b>  <b>Лекція №14</b>  <i>План</i></p> <p>1. Класифікація дипломатичних прийомів та структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.  2. Характеристика видів дипломатичних прийомів.  3. Підготовча робота з влаштування прийомів.  4. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b>  <i>основні: 1, 2, 9, 10;</i>  <i>додаткові: 15, 27;</i>  <i>Інтернет-ресурси: 28, 31.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b>  Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	12
	<p><b>Практичне заняття №10</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>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><b>Практичне заняття №11</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Здійснення підготовчої роботи до організації дипломатичних прийомів.  2. Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах.</p>	2
	<p><b>Практичне заняття №12</b>  <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету.  2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-фуршету-десерту.  3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю.</p>	2

	<p align="center"><b>Практичне заняття №13</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Організація підготовки і проведення бенкету за типом «шведського столу», бенкету-буфету в англійському стилі.</p> <p>2. Організація підготовки і обслуговування бенкету-паті.</p> <p>3. Організація підготовки і обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету, фуршету-кава, коктейлю-фуршету-кава.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №14</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Розробка сценарію надання послуг з фудінгу з використанням методів сіткового планування і управління (СПУ) і здійснення відповідних розрахунків.</p> <p>2. Розробка сценарію здійснення кейтерингового обслуговування.</p>	2
<p>Знати особливості організації та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у ЗРГ</p>	<p align="center"><b>Тема 4. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>4.1. Особливості організації обслуговування за місцем роботи та за місцем навчання</b> <b>Лекція №15</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Організація обслуговування за місцем роботи.</p> <p>2. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців.</p> <p>3. Класифікація промислового виробництва, де працюють зосереджені контингенти споживачів.</p> <p>4. Організація обслуговування зосередженого контингенту споживачів за місцем роботи.</p> <p>5. Обслуговування споживачів за місцем навчання.</p>	2
	<p align="center"><b>4.2. Організація обслуговування споживачів на різних видах транспорту</b> <b>Лекція №16</b></p> <p align="center"><i>План</i></p> <p>1. Особливості організації харчування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку: санаторіях, пансіонах, базах відпочинку.</p> <p>2. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.</p>	2

	<p align="center"><b>4.3. Організація обслуговування іноземних туристів та споживачі у готелях</b> <b>Лекція №17</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Прискорені методи обслуговування пасажирів.</li> <li>2. Організація обслуговування учасників конференцій, фестивалів, форумів тощо. Підготовча робота до обслуговування.</li> <li>3. Особливості організації обслуговування споживачів за місцем проживання.</li> <li>4. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереями.</li> </ol>	2
	<p align="center"><b>4.4. Особливості прискореного обслуговування в ЗРГ</b> <b>Лекція №18</b> <i>План</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Види прискорених форм обслуговування і номенклатура послуг, що надаються при цьому.</li> <li>2. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства готелів.</li> <li>3. Склад закладів ресторанного господарства готелів.</li> <li>4. Особливості організації їх роботи та форми обслуговування споживачів, що застосовуються в них.</li> </ol> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> <i>основні: 6-7, 10;</i> <i>додаткові: 25, 27;</i> <i>Інтернет-ресурси: 31, 33.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	14
	<p align="center"><b>Практичне заняття №15</b> <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Аналіз формування вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи залежно від виду промислового виробництва.</li> <li>2. Моделювання основних параметрів системи обслуговування споживачів у закладах за місцем роботи.</li> <li>3. Вивчення контингенту споживачів при вищих навчальних закладах і фактори впливу на формування відповідної мережі закладів ресторанного господарства.</li> </ol>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №16</b> <i>План практичного заняття</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Моделювання процесів обслуговування в закладах ресторанного господарства при вищих та середніх навчальних закладах, школах.</li> </ol>	2

	<p align="center"><b>Практичне заняття №17</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Особливості обслуговування пасажирів на транспорті та на шляху їх слідування. 2. Особливості обслуговування учасників з'їздів, конференцій, фестивалів, форумів тощо за місцем мешкання та місцем проведення заходу.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №18</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Особливості обслуговування мешканців готелю, у тому числі іноземних туристів. 2. Особливості обслуговування учасників спортивних змагань. 3. Особливості обслуговування споживачів на ринках та торговельних, розважальних центрах, місцях масового відпочинку населення.</p>	2
Знати основні аспекти раціональної організації праці у закладах ресторанного господарства	<p align="center"><b>Тема 5. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</b></p> <p align="center"><b>5.1. Сутність і склад робочого часу працівників ЗРГ</b> <b>Лекція №19</b> <i>План</i></p> <p>1. Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці. 2. Склад робочого часу. 3. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу.</p>	2
	<p align="center"><b>5.2. Особливості нормування праці на підприємствах ресторанного господарства</b> <b>Лекція №20</b> <i>План</i></p> <p>1. Види й характеристика норм праці та їх класифікація. 2. Методи нормування праці. 3. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва.</p>	2
	<p align="center"><b>5.3. Планування чисельності працівників в ЗРГ</b> <b>Лекція №21</b> <i>План</i></p> <p>1. Фотохронометраж і його види. 2. Планування чисельності працівників в закладах ресторанного господарства.</p> <p><b>Рекомендовані джерела:</b> <i>основні: 4-7, 10;</i> <i>додаткові: 19, 20, 24;</i> <i>Інтернет-ресурси: 28, 30, 31.</i></p>	2
	<p><b>Завдання, які виносяться на самостійну роботу:</b> Вивчення та доповнення матеріалу лекції на основі самостійного опрацювання виданих викладачем основних джерел літератури та електронних матеріалів.</p>	18

	<p>1. Дослідження ефективності використання робочого часу робітників основного виробництва закладу ресторанного господарства різними методами.</p> <p>2. Дослідження ефективності використання часу роботи устаткування основного виробництва різними методами.</p> <p>3. Побудова нормативного балансу використання робочого часу.</p> <p>4. Розробка фотографії робочого часу працівників закладу ресторанного господарства.</p>	
	<p align="center"><b>Практичне заняття №19</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Значення й практичне застосування технічно встановлених норм праці.</p> <p>2. Склад робочого часу.</p> <p>3. Методи дослідження трудових процесів, робочого дня робітника.</p> <p>4. Проведення фотографій робочого часу устаткування; хронометражу.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №20</b> <i>План практичного заняття</i></p> <p>1. Види й характеристика норм праці та їх класифікація.</p> <p>2. Методи нормування праці.</p> <p>3. Складання графіків виходу на роботу працівників основного та допоміжного виробництва.</p>	2
	<p align="center"><b>Практичне заняття №21</b></p> <p>1. Визначення необхідного чисельного і кваліфікаційного складу працівників основного та допоміжного виробництва.</p> <p>2. Вибір видів і складання графіків виходу на роботу.</p> <p>3. Проведення комплексу робіт з інвентаризації, атестації і раціоналізації робочих місць структурних підрозділів основного виробництва діючого закладу ресторанного господарства.</p> <p>4. Розробка альтернативних напрямів розвитку закладу ресторанного господарства.</p>	2
<b>Всього за 5 семестр (3 курс):</b>		<b>150</b>
<b>Всього за курс</b>		<b>330</b>

### III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

#### Основні:

1. Бойко М. Г., Гопкало Л. М. *Організація готельного господарства : підручник*. Київ : КНТЕУ, 2015. 448 с.

2. *Готельно-ресторанний, туристичний та виставковий бізнес: інноваційні напрями розвитку : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції 12-14 жовтня 2011 року, м. Ялта / відп. ред. А. А. Мазаракі*. Київ : КНТЕУ, 2015. 358 с.

3. Лук'янов В. О., Мунін Г. Б. *Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник. 2-ге вид. переробл. і допов.* Київ : Кондор, 2015. 346 с.

4. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Кравченко М. Ф., Бойко М. Г., Босовська М. В., Григоренко О. М., Антонюк І. Ю., Юдіна Т. І., Литвиненко Т. Є., Федорова Д. В., Расулов Р. А., Тарасенко І. І., Ткаченко Т. І., Чаюн І. О., Марцин Т. О. *HoReCa : навч. посібник. Т.2 : Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі*. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с. : іл.

5. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В., Ведмідь Н. І., Бойко М. Г., Кравченко М. Ф., Босовська М. В., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Тарасенко І. І., Кулик М. В., Литвиненко Т. Є., Расулова А. М., Федорова Д. В. *HoReCa : навч. посібник. Т.3 : Кейтеринг / за ред. А. А. Мазаракі*. Київ : КНТЕУ, 2017. 448 с. : іл.

6. Мостова Л. М., Новікова О. В. *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник*. Київ : Ліра-К, 2010. 388 с.

7. Мостова Л. М., Новікова О. В. *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид.* Київ : Ліра-К, 2016. 388 с.

8. Мостова Л. М., Новікова О. В. *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид.* Київ : Ліра-К, 2015. 388 с.

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

10. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Лукашова Л. В., Расулова А. М., Григоренко О. М., П'ятницький В. Т., Амброзович Т. П., Сініціна О. В., Кулінович О. А. *Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. Г. Т. П'ятницької. 2-ге вид., переробл. і допов.* Київ : КНТЕУ, 2016. 430 с.

#### Додаткові:

11. Архіпов В. В. *Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид., переробл. і допов.* Київ: Центр учбової літератури, Фірма Інкос, 2016. 280 с.

12. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 280 с.
13. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 3-тє вид. Київ : Центр учбової літератури, 2017. 382 с.
14. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник. 3-тє вид. Електронні дані. Київ : Центр учбової літератури, 2016. Систем. вимоги: Acrobat Reader. Режим доступу: [http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna sprava Arhipov 2016.pdf](http://10.0.2.150/docs/CUL/Restoranna_sprava_Arhipov_2016.pdf). (дата звернення 02.02.2022).
15. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посібник. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2012. 342 с.
16. Ламперт К. Психология отелей, ресторанов и баров = Hotel and Barpsychologie. Psychologie fur die Gastronomie. Харьков : Гуманитарный центр, 2015. 272 с. : ил.
17. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л., Бай С. І., Чаюн І. О., Расулов Р. А., Григоренко О. М., Антонюк І. Ю., Тарасенко І. І., Гопкало Л. М., Федорова Д. В., Плешкань Н. М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник / за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : КНТЕУ, 2016. 340 с.
18. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 304 с.
19. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. Н. О. П'ятницької ; А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, Л. В. Лукашова, І. Ю. Антонюк, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий. 2-ге вид., переробл. і допов. Київ : Центр учбової літератури, 2016. 584 с.
20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за заг. ред. Н. О. П'ятницької ; А. А. Мазаракі, Н. О. П'ятницька, Г. Т. П'ятницька, Т. Є. Литвиненко, А. М. Расулова, О. М. Григоренко, М. Л. Світлична, І. Ю. Антонюк, Л. В. Лукашова, А. О. Медведєва, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий. Київ : Кондор, 2015. 557 с.
21. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій / авт. Т. Є. Литвиненко. Київ : КНТЕУ, 2015. 204 с.
22. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. ч.1 / авт. Ю. І. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2015. 178 с.
23. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: Д. В. Федорова, І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2014. 186 с.
24. Організація ресторанного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 1 / авт. І. Ю. Антонюк. Київ : КНТЕУ, 2014. 178 с.

25. Посто́ва В.В. Оцінка ефективності інноваційної діяльності підприємств ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2021. №24. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/192> (дата звернення 10.02.2022).

26. Посто́ва В.В. Особливості формування та реалізації конкурентних переваг закладів ресторанного господарства в сучасних ринкових умовах. *Науковий вісник Мукачівського державного університету. Серія "Економіка"*. 2021. Т.8. №1. С.58-67.

27. Посто́ва В.В. Використання кластерних ініціатив в системі розвитку ресторанного господарства України. *Вісник Одеського національного університету. Економіка*. 2021. Т.26. Вип. 1 (86). С.61-66.

#### **Інтернет-ресурси:**

28. Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу та клінінгу FoReCH: <https://www.forech.kiev.ua/>.

29. Ресторани України: <http://ukraine3d.com/uk>.

30. Ресторанна премія «Сіль»: <https://saltawards.com/>.

31. Група компаній Fozzy Group: <https://www.fozzy.ua/ua/restaurants/>.

32. Сім'я ресторанів Дмитра Борисова: <https://borysov.com.ua/>.

33. Кращі заклади ресторанного господарства України: <https://reston.ua/>.